

Hygiène Alimentaire - HACCP



● Présentation de la formation

Depuis le 1er octobre 2012, chaque restaurant doit justifier d'une personne ayant suivi une formation HACCP. Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale. Le programme de ce stage aidera les stagiaires à mettre en application les prescriptions du plan de maîtrise sanitaire (PMS), à identifier les points critiques (CCP) à corriger et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité des aliments/ produits alimentaires.

● Objectifs de la formation

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie.
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène.
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire.
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques.

INFO' PRATIQUES



PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ

L'ensemble de votre personnel
Aucun prérequis n'est demandé



DURÉE

Durée conseillée : 2 jours soit 14 heures



LIEU ET DATE

Dans vos locaux
Dates sur demande



DÉLAIS D'ACCÈS

Prise en charge sous 24 h
Accès à la formation soumis à un délai de 15 jours



MODALITÉS

Disponible sous format présentiel
Disponible sous format distanciel
Disponible sous format mixte



TARIF

Sur demande

Devis sous 24 h



LES PLUS DE LA FORMATION

**Intervention dans toute la France
Métropolitaine.**

**Formation établie en fonction des
spécificités de vos métiers.**

**Modulable en fonction de vos
demandes.**

Conforme aux exigences de l'INRS.

**Partenaire de votre région,
favoriser le local (RSE).**

**Un livret stagiaire pour chacun
de vos collaborateurs.**

● Ressources pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques.
- Echanges sur les bonnes pratiques.
- Etude de cas. Exercices pratiques.
- Travail sur poste informatique.
- Support de cours. Livrets stagiaires. Evaluations.
- Tableau interactif, ordinateur, rétroprojecteur.
- Power point, médias d'interprétation.

● Modalités d'évaluation

- Cas concrets et entretien avec le formateur.
- Questionnaires de positionnement/ intermédiaire/ fin de formation.

● Validation de la formation

- Attestation de fin de formation



RENOUVELLEMENT

La CARSAT préconise un Recyclage de
la formation Hygiène Alimentaire
tous 2 ans.



La nouvelle réglementation en matière d'hygiène alimentaire appliquée à la restauration collective :

Présentation du « paquet hygiène »

- Le contenu du paquet hygiène et ses objectifs.
- Les éléments clés de cette réglementation.
- Les raisons de l'évolution des textes.

Les obligations qui en découlent pour les professionnels.

- Mise en place de procédures.
- Mise en place de modes opératoires.

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène.

La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte.

Les points de contrôle des services vétérinaires en termes de locaux, d'équipements, de matières, de personnel, et de respect des procédures et des enregistrements.

Analyse du contenu du plan HACCP et respect de sa mise en place :

Rappel des enregistrements à effectuer relatifs au fonctionnement de la structure (Y compris en amont et en aval du transport vers les unités relais).

L'analyse des dangers.

La détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP).

Le système de surveillance des CCP et les actions correctives.

L'analyse du plan de maîtrise sanitaire et le suivi de ses préconisations :

Les modes opératoires des bonnes pratiques d'hygiène.

Le dossier des enregistrements et des preuves.

Le plan de formation du personnel.

Le dossier de suivi des risques et des actions mises en place.

La gestion documentaire permettant d'assurer le suivi de toutes les procédures.

● Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

● Références réglementaires

Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et Article L.233-4 du décret n° 2011-731 du 24 juin 2011.

● COVID-19

Pour la sécurité de tous, nous suivons scrupuleusement le protocole mis en place par le ministère du travail, ainsi que le guide des pratiques sanitaires du secteur de la formation professionnelle dans le contexte de pandémie du COVID-19. Nous vous fournissons donc un process spécifique, et vous garantissons une sécurité optimale de vos stagiaires durant la formation.

Mis à jour le
1er juin 2022

AGRÉMENTS



NOUS CONTACTER



03.20.910.306



formation@acxconseil.fr



acxconseil.fr