

## PUBLIC VISE

Toute personne manipulant des denrées alimentaires (cuisiniers, chefs de cuisine, responsables, personnel d'encadrement)

## OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire doit être capable de maîtriser les règles de principe pour acquérir les réflexes de base dans le contexte professionnel de l'hôtellerie restauration pour ainsi prévenir les risques infectieux

## PROGRAMME DE FORMATION

### Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP

- L'hygiène au sein de l'entreprise
  - Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
  - A qui s'appliquent ces règles.
- La réglementation en application
  - Le principe du « Codex Alimentarius ».
  - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- Les facteurs à risques alimentaire
  - Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
  - Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.
- Les moyens de maîtrise
  - Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
  - Comment éviter les contaminations.
  - Comment éviter les multiplications.
- Présentation de l'HACCP
  - Définition de la méthode HACCP.
  - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.
- Les sept principes
  - Détail et explication des 7 principes.
- Plan de travail en 12 étapes
  - Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

### Références réglementaires

- Directive 93/43 CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Directive 2004/41 du 21 avril 2004 abrogeant les directives 89/462 – 92/118 – 95/408.
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 28 mai 1997 réglementant l'hygiène applicable à certains aliments et préparation alimentaires destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

### Pré-requis

- Etre âgé de 18 ans au moins et savoir lire écrire et parler le français

### Durée

- 2 jours

### Périodicité

- A définir par l'employeur

### Qualification

- Attestation de formation

### Nombre de participants

- 8 maximum.

### Conditions matérielles

- Salle, tables et chaises,
- Mur clair pour projection,
- Tableau papier ou tableau effaçable.

## Approfondissement et application de la méthode HACCP

- Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP
- L'équipe HACCP et la description de votre production
  - Comment constituer une équipe HACCP.
  - Description et utilisation du ou (des) produit(s).
- Les diagrammes de fabrication
  - Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.
  - Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).
- Analyse des risques
  - Procéder à l'analyse des risques.
  - Identifier et classer les Points Critiques (PC).
  - Définir les PrPo.
  - Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.
- Création de documents d'enregistrements
  - Création de documents d'enregistrements.
  - Plan de nettoyage et désinfection.
  - Planning de nettoyage et désinfection.

### Méthodologie :

Cette formation se déroulera selon les principes de la pédagogie : ternaire (découverte, formalisation, application), active (techniques de jeux de rôles, études de cas, simulations) et centrée sur l'apprenant (analyse de pratique, auto-diagnostic, tests....).