

## HACCP : pack hygiène

|                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ORGANISATION</b><br>Présentiel                                                                                                                  |
| <b>MOYENS</b><br>Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants.<br><br>Remise à chacun d'une documentation de soutien pédagogique. |
| <b>DUREE</b><br>1 jour(s)                                                                                                                          |
| <b>PUBLIC</b><br>Personnel en relation avec la cuisine et le service                                                                               |
| <b>PRE-REQUIS</b><br>Aucun                                                                                                                         |
| Une attestation de formation sera envoyée.                                                                                                         |
| <b>FORMATEUR</b>                                                                                                                                   |

### CONTEXTE

L'alimentation en restauration collective comporte des risques qu'il convient de prévenir en formant les professionnels concernés à l'hygiène alimentaire et aux règles applicables à ce domaine.

C'est dans ce cadre que se situe la formation.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

#### OBJECTIFS GENERAUX

- Former le personnel aux risques que peut représenter l'alimentation au niveau d'une collectivité
- Rappeler les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire en restauration
- Revoir le pack hygiène et les documents nécessaires sur le plan de l'hygiène (protocoles indispensables, plans de nettoyage, feuilles d'auto-contrôle), adaptés à l'établissement.

#### OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Expliquer l'origine et les facteurs favorisant le développement des toxi-infections alimentaires
- Rappeler le cadre réglementaire relatif au pack hygiène
- Citer les différentes étapes du processus de restauration
- Lister les principaux documents constituant le système documentaire HACCP
- Protocoles généraux d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principaux auto-contrôles

### DESCRIPTION / CONTENU

#### INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Tour de table pédagogique : questions, attentes, difficultés
- Evaluation préformation

#### CONTENU

##### LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES

- Les différents types de micro-organismes responsables de toxi-infections alimentaires
- Les facteurs favorisant leur développement

##### LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR : LE PAQUET HYGIÈNE 2006

- Objectifs
- Responsabilité
- Obligations de moyens et de résultats

##### LE SYSTÈME HACCP

- Origine de la démarche
- Principes
- Risques et points critiques en restauration collective

##### LES BONNES PRATIQUES

concernant l'hygiène dans les différentes étapes du processus de restauration du site

- Marche en avant (circuits des denrées, des déchets, de la vaisselle, du personnel)



- Réception des denrées
- Déconditionnement
- Stockage des denrées
- Prétraitement (déboitage, légumerie)
- Production et maintien en température des préparations chaudes et des préparations froides
- Conditionnement
- Hygiène du personnel (tenue, hygiène des mains)
- Entretien des locaux, des équipements et du matériel

## **PRINCIPAUX DOCUMENTS CONSTITUANT LE SYSTÈME DOCUMENTAIRE**

### **HACCP**

- Protocoles généraux d'hygiène – traçabilité
- Principaux auto-contrôles, le système documentaire, les contrôles sanitaires

### **PROTOCOLES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE**

- Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, port de gants, ...)
- Déboitage
- Lavage des fruits et des légumes
- Traçabilité des denrées alimentaires
- Durée de vie des denrées réfrigérées après entame
- Gestion de restes
- Gestion des déchets

### **PRINCIPAUX AUTO-CONTRÔLES**

- Contrôles à réception
- Relevé des températures des installations frigorifiques
- Enregistrements des plans de nettoyage
- Contrôle des refroidissements

## **BILAN DE LA FORMATION**

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

## **METHODE PEDAGOGIQUE**

- Apports théoriques et réglementaires
- Exercices d'application pratique
- Réflexion et échange de groupe
- Analyse de pratique

## **MODALITES D'EVALUATION**

L'évaluation de la formation au regard des objectifs visés se fera à plusieurs niveaux :

### **EN DEBUT DE FORMATION**

- Positionnement initial durant le tour de table et l'évaluation réalisée préformation

### **EN FIN DE FORMATION**

- Évaluation de la satisfaction et des réactions des apprenants : au travers des tours de table et des questionnaires de satisfaction
- Évaluation des acquis : au travers de l'évaluation réalisée post formation et des mises en situation

### **APRES LA FORMATION**

- Suivi à froid (questionnaire dans l'extranet, 3 mois après la formation) pour mesurer le transfert des acquis en situation professionnelle et l'impact sur les pratiques.