

HACCP : pack hygiène

Ce contenu saura s'adapter à vos contraintes en termes de contenu, durée, séquençement, modalités... De ce fait, ce n'est pas un programme de formation.

L'exemple fourni ci-dessous est d'une durée de : 7,00 heures.

OBJECTIFS

Former le personnel aux risques que peut représenter l'alimentation au sein d'une collectivité. Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, revoir le pack hygiène et les documents et protocoles nécessaires.

DESCRIPTION

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

PUBLIC

Personnel en relation avec la cuisine et le service

PROFIL DU / DES FORMATEUR(S)

Cuisinier formateur

