



## PROGRAMME DE FORMATION

# HYGIENE ALIMENTAIRE SELON LA METHODE HACCP

### Public concerné

- Personnel du secteur de la restauration collective (hôpitaux, EHPAD, écoles, cuisines centrales...) et/ou de l'industrie agro-alimentaire
- Prérequis : aucun

### Durée

1 à 2 jours (7 à 14 heures) selon la demande de l'établissement

### Objectifs

- Connaître les risques de contaminations et de développement microbiens
- Etre en capacité d'analyser ces risques et de mettre en place une surveillance adaptée par le biais de la méthode HACCP
- Savoir gérer les non-conformités et répondre aux obligations légales et réglementaires
- Comprendre sa responsabilité et l'objectif d'obligation de résultats
- A l'issue de la formation les participants seront capables de comprendre et mettre en œuvre les bonnes pratiques hygiéniques tout au long des étapes de la production alimentaire

### Moyens pédagogiques

- Supports présentés par vidéoprojection (powerpoint, vidéos...), apports théoriques et méthodologiques
- Observations de situation de travail (**uniquement si 2 jours de formation**)
- Remise de fiches « outils » pouvant être réutilisées par l'établissement (fiches de traçabilité, exemple de plan de nettoyage etc...)
- Mise en œuvre de la documentation, appréciation sur les lieux de travail (**uniquement si 2 jours de formation**)
- Supports pédagogiques laissés aux stagiaires en fin de formation
- QCM d'évaluation



## Thèmes abordés

### *Alternance de théorie et d'applications pratiques (si 2 jours de formation)*

#### 1- Introduction

- ✓ Présentation du formateur et des stagiaires et de leurs attentes
- ✓ Présentation :
  - ✚ du plan et des objectifs de la formation
  - ✚ du déroulement de la journée (aspects techniques -horaires, déjeuner, pauses-, quizz final)

#### 2- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire

- ✓ Présentation des différents textes réglementaires existants et obligations des professionnels

#### 3- Les dangers alimentaires

- ✓ Notions de microbiologie : les différents microorganismes et les facteurs favorisant leur développement
- ✓ Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- ✓ Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes

#### 4- Les mesures préventives (basées sur la méthode HACCP et les 5M)

- ✓ Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »)
- ✓ La Main d'œuvre
  - ✚ Formation
  - ✚ Hygiène du personnel
  - ✚ Comportement
- ✓ La Matière
  - ✚ Les matières premières : approvisionnement, contrôle à réception, stockage, opérations de pré-traitement
- ✓ Le Milieu
  - ✚ Les locaux
  - ✚ La lutte contre les nuisibles
- ✓ Le Matériel
  - ✚ La gestion du matériel (fours, équipement froid etc...) : maintenance et utilisation



- ✚ Surveillance de l'équipement froid (thermomètres et contrôle des températures...)
- ✚ Matériel non alimentaire et matériel de transport
- ✓ La Méthode
  - ✚ Principe de la marche en avant
  - ✚ Les durées de vie (produits entamés et produits préparés à l'avance)
  - ✚ La décongélation
  - ✚ La liaison froide et liaison chaude
  - ✚ Méthodes de préparations : tranchage, préparations froides, cuisson, mixés, refroidissement rapide, remise en température
  - ✚ Le service
  - ✚ La gestion des restes
  - ✚ Nettoyage et désinfection : principes, construire un plan de nettoyage-désinfection, contrôle de son efficacité
  - ✚ Les plats témoins

## 5 - Le plan de maîtrise sanitaire et la méthode RABC

- ✓ Le plan de maîtrise sanitaire définition et contenu
- ✓ La méthode HACCP : définition et contenu (7 principes, 12 étapes)
- ✓ Les contrôles : autocontrôles, contrôles officiels
- ✓ Le système documentaire : les protocoles, fiches d'enregistrement à formaliser

### Evaluation de la formation

A la fin de la session de formation un questionnaire à choix multiples sera distribué aux participants afin d'évaluer les acquis. Une correction du QCM sera réalisée en commun par le formateur.

Les participants seront également invités à compléter un questionnaire permettant d'évaluer leur satisfaction par rapport à la formation dispensée.

Dans le mois suivant la fin de la formation, une synthèse des résultats de cette évaluation sera transmise à l'établissement.

### Tarifs

A partir de 800 € HT (exonération de TVA - Art. 261.4.4° a du CGI) par jour de formation.



### Modalités et délais d'accès

Pour obtenir un devis personnalisé et adapté à votre structure merci d'adresser votre demande par mail à [esegonnes@yahoo.com](mailto:esegonnes@yahoo.com) ou nous contacter au 06 98 70 42 10. Nous déterminerons alors ensemble précisément vos besoins.

Nous pourrions vous proposer des dates de formation dans les 2 mois qui suivent votre demande.

### Accessibilité aux personnes handicapées

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. En fonction du type de déficience et des besoins des personnes, nous évaluerons avec vous, toutes les adaptations, pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaires à la prise en compte du handicap.