

**Dates :** Nous contacter – Selon vos disponibilités

**Durée :** 14h (soit 2 jours).

**Public visé :** Tout salarié de restauration traditionnelle manipulant des denrées alimentaires.

**Nombre de participants :** De 1 à 10 personnes maximum

**Pré requis :** Aucun

**Tarif :** Devis personnalisé en fonction des besoins

**Lieux :** Formation intra-entreprise : Sessions de formation dans vos locaux, en France métropolitaine, pour des groupes constitués. Formation Inter-entreprises : Sessions de formation dans notre local situé à Chaumont, pour des groupes constitués.

**Encadrement :** Formateur spécialiste en hygiène alimentaire

**Méthodes pédagogiques :** Basées sur des échanges et partages d'expérience. Exercices et études de cas spécifiques à l'entreprise, des mises en situation professionnelle (applications pratiques).

**Matériel d'apprentissage :** Guide de bonnes pratiques, vidéos

**Modalités de suivi de l'exécution du programme et d'appréciation des résultats :** Feuille d'émargement, Attestation individuelle de présence, Remise de documents pédagogiques (classeur HACCP, tableau d'analyse des risques alimentaires, documents d'auto contrôle...), QCM HACCP, Questionnaire d'évaluation de la formation

### Objectif général de la formation :

A l'issue de la formation les stagiaires/salariés doivent être en capacité de :

- ✓ Comprendre la nouvelle approche réglementaire française et européenne (le paquet hygiène)
- ✓ Maîtriser les objectifs de la nouvelle réglementation
- ✓ Comprendre et appliquer la méthode HACCP, les méthodes d'organisation et de réalisation du plan HACCP
- ✓ Mettre en place le Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective
- ✓ Constituer les outils permettant aux responsables de secteur de suivre l'application du plan HACCP et du PMS dans leurs unités de production et de distribution, de relever les dysfonctionnements et de prendre les mesures correctives

### Programme :

#### **1. Contexte réglementaire :**

La directive européenne et le règlement 852/2004  
La méthode HACCP adaptée au Guide de Bonnes Pratiques de l'Hygiène  
Les éléments simples de surveillance  
Les contrôles officiels

#### **2. Initiation à la microbiologie :**

Le monde microbien et son classement  
Les conditions de développement des bactéries et les moyens de lutte  
La répartition des micro-organismes dans les aliments  
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation  
Les principales maladies (TICA, MIAC)  
Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

#### **3. Les 10 points clés de la méthode HACCP :**

Hygiène du personnel et des manipulateurs  
Nettoyage et désinfection  
Organisation du travail  
Contrôle à réception  
Rangement rationnel du stock  
Maîtrise du froid  
Cuisson et refroidissement  
Liaison chaude  
Gestion des excédents  
Traitement des déchets et poubelles

#### **4. Application en entreprise**

L'enregistrement des températures  
Le contrôle à réception des matières premières, la traçabilité  
Les bonnes pratiques d'hygiène sur les produits à risques  
Le refroidissement rapide et la remise en température  
Le contrôle des huiles de friture  
Le planning de nettoyage et de désinfection  
La maintenance des équipements  
L'autocontrôle bactériologique

#### **5. Validation des acquisitions**

Quizz de validation

#### **6. Bilan de la formation**

### Obligations réglementaires : Règlement CE N° 852/2004 Annexe II :

**Chapitre 2 :** Les personnes qui manipulent des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

**Chapitre 12 :** les personnes responsables de la mise au point et du maintien du système HACCP ou de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques hygiéniques doivent avoir reçu une formation qui concerne l'application des principes HACCP.

### Le plus :

A l'issue de la formation, les participants se voient délivrer un **attestation** mentionnant entre autres le **N° d'agrément DRAAF**. Elle permettra à l'entreprise du participant de justifier l'axe formation de son Plan de Maîtrise Sanitaire.