

HACCP

CONTEXTE

Les sociétés de restauration commerciale ont l'obligation d'avoir dans leur effectif au moins un salarié ayant réalisé une formation en matière d'Hygiène Alimentaire Haccp convenant à leur activité. Et ce, depuis la mise en application de la loi au 1er octobre 2022.

CONTENU PÉDAGOGIQUE



Public visé

Personnel de cuisine et toute personne travaillant dans la restauration



Objectifs pédagogiques

Identifier les grands principes de la réglementation
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
Maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire



Prérequis

Aucun



Modalités pédagogiques

Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.
Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.
Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques
Remise du Kit Haccp

ÉVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Vérification par l'intervenant des acquis tout au long de la formation
Questionnaire d'évaluation HACCP
Attestation de formation

PROGRAMME

Identifier les grands principes de la réglementation

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- connaître les obligations de résultat
- maîtriser le contenu du plan sanitaire
- organiser des autocontrôles.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

- **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène**
utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.