

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE HACCP

Date de mise à jour : 18/05/2020 | Identifiant OffreInfo : 11_7985

Information fournie
par :
CARIF-OREF
Guadeloupe

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - Code CertifInfo 85007

- Niveau de qualification : Sans équivalence de niveau
- Éligibilité CPF : Code 237098 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale. À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration

Programme de la formation

L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) - Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels... - Les pénalités: connaître les risques en DDPP (direction départementale de la protection des populations), DDCSPP (directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations) courus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle.

Les facteurs de risque alimentaire

Connaître les dangers (micro biologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse de risques HACCP - Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures... à maîtriser en HACCP. Les moyens de maîtrise

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène - Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel

• Comment éviter les risques sanitaires - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser.

La réglementation en application

Le paquet hygiène 2006, Les arrêtés ministériels - Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) -

Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est ce qu'un dossier d'agrément sanitaire.

Présentation de l'HACCP

Définition de la méthode HACCP - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise - Les bases de l'HACCP et les prérequis

La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes

Comprendre l'élaboration des diagrammes

de fabrication de vos produits - Déterminer

les points critiques (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires.

Création du système documentaire pour votre établissement

Savoir créer ses documents : Relevé de températures, contrôle à la réception -

Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ? - Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP.

L'équipe HACCP et la description de votre production

Comment constituer une équipe HACCP ? Description et utilisation du ou des produits - Elaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication. - Comment Procéder à l'analyse des risques ? - Connaître les CCP et les PrPo Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

Validation et sanction

Attestation de Formation / délivrance certificat HACCP

Type de formation

Certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

Conventionnement : Non

Financier(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

EB CONSULTING (MAISON DU PLANTEUR)

Route de la plage

97114 - Trois-Rivières

Responsable :

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Route de la plage, Grand-Anse

97114 - Trois-Rivières

Responsable : Emmanuel BADE

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

EB CONSULTING

SIRET: 75147064200024

Responsable :

Téléphone fixe :

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 28/07/2020 au 30/07/2020

débutant le : 28/07/2020

Adresse d'inscription

Route de la plage

97114 - Trois-Rivières

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

EB CONSULTING

SIRET : 75147064200024

Adresse

-

97114 - Trois-Rivières

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme