

Sécurité – Hygiène alimentaire

Description de la formation : La formation HACCP à Paris est une formation obligatoire autour de l'hygiène alimentaire qui détaille et vulgarise le protocole HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Elle est nécessaire pour l'ensemble des acteurs des secteurs de la restauration et de l'agroalimentaire en général basé à Paris et ses alentours. Cette formation présente les points essentiels afin de garantir la sécurité sanitaire pour les consommateurs.

Référence formation : D1 / SMAFETBHACFPF

Objectif : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :


- 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 ;
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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.

Public : L'ensemble des professionnels intervenant dans la **chaîne de traitement des denrées alimentaires** à Paris et ses environs doivent être formés aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. Celle s'applique donc aux acteurs de la restauration commerciale et du secteur de l'agro-alimentation.

Sont notamment concernés : la restauration commerciale et traditionnelle, les établissements de restauration, de restauration rapide, l'Industrie alimentaire, le secteur agroalimentaire, la restauration collective et la restauration en libres-services

Accessibilité :  Formation ouverte à certaines formes de handicap/ contactez-nous pour plus d'informations.

Programme : Il s'agit d'un enseignement comprenant :

Aliments et risques pour le consommateur :

Les dangers microbiens.

Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;

- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- dangers physiques (corps étrangers...);
- dangers biologiques (allergènes...).

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point.

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le plan de maîtrise sanitaire :

Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'Hazard Analysis Critical Control Point.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Prérequis : Aucun

Durée et organisation : 2 jours – de 14 heures

Texte de référence : Obligation issue d'une réglementation Européenne qui a été transcrite dans le droit français (avec l'article D233-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime) et appliqué depuis le 1er octobre 2012 à Paris et partout en France.

Effectifs : 1 à 12 personnes

Moyens pédagogiques : utilisation de moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités (PowerPoint, liste de risques, vidéos, projecteur, écran), visite d'établissements.

Modalité d'évaluation : Exercices pratiques de mise en situations, évaluation par le formateur de la prise de risques et de la rédaction de la mesure de prévention adaptée.

Encadrement pédagogique : Formateur disposant de l'expérience et des compétences pour dispenser l'ensemble des modules de formation

Calendrier : Nous contacter

Tarifs :

Prix groupe : 1500 € H.T.

Prix parcours : Nous contacter

Responsable : Pierre LEVY

Demande de renseignements et/ou se préinscrire : Nous contacter