

CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURATIONS COMMERCIALES

OBJECTIF

L'objectif de cette formation est de fournir les éléments nécessaires à la compréhension de :

- la réglementation paquet hygiène et le PMS,
- la méthodologie d'analyse des dangers : HACCP,
- les dangers microbiens : mode de vie, TIACS,
- les bonnes pratiques d'hygiène.

PROGRAMME

Première journée : (7 heures)

- La réglementation en vigueur
 - Historique
 - Le Paquet Hygiène
 - Le PMS
- Initiation à la mise en place du plan HACCP
- Les dangers microbiens



Deuxième journée : (7 heures)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : rappels
- Construction du Plan de Maîtrise Sanitaire autour de trois onglets : les BPH, la traçabilité, gestion des non-conformités et les procédures HACCP
- Les autocontrôles
- Les contrôles officiels

Matériel :

- Vidéo projecteur et ordinateur
- Classeur papier et version informatique



Méthodes :

- Exposé théorique pris à partir d'exemple pratique
- Travail en groupe sur la construction du plan de maîtrise sanitaire

Nombre de participants : La formation peut être dispensée par groupe d'une **dizaine** de personnes.

Public visé : Responsable de cuisine et tout agent de l'équipe HACCP.

Intervenant : Assistant qualifié de laboratoire et/ou Docteur vétérinaire

Prix : - Journée de formation sur site: 930 € H.T.
- Formation complète (14 heures) sur site : 1860 € H.T.
- Formation complète au Laboratoire (hors frais de repas et par personne) (14 heures) : 280 € H.T.

A l'issue du stage, le stagiaire devra :

- connaître le contexte réglementaire, le développement des microbes et les moyens de lutte
- acquérir la méthodologie de l'HACCP et la mettre en pratique
- devenir un acteur de la sécurité alimentaire

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 54 16 00844 16 auprès du préfet de la région de Poitou-Charentes

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 54 0045 32 2012

Référencement sur DataDock