

formation

HACCP



OBJECTIFS

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter) est nécessaire
A prérequis équivalents, la priorité doit être donnée aux personnes reconnues travailleurs handicapés



DURÉE

2 jours



NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



SANCTION DIPLÔME

Attestation de formation

Programme de la formation

- ✓ Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :
 - Les principaux germes
 - Les modes de contamination et de multiplication
- ✓ La contamination des aliments :
 - La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
 - Le développement microbien (exemples d'actions)
- ✓ Les facteurs de développement :
 - L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud
- ✓ La méthode HACCP :
 - Les principes de l'analyse des risques
 - La maîtrise des dangers et les autocontrôles
- ✓ Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :
 - La réception, les stockages, le prétraitement
 - Les fabrications, le conditionnement et la distribution
 - Le plan de nettoyage et de désinfection. L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC

Programme de la formation

La pédagogie utilisée est compréhensive et participative.
Des mises en situation seront proposées aux participants pour leur permettre d'appréhender les situations de manière concrète, interactive et ludique.