

Objectifs

Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement microbiens.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et pouvoir la mettre en pratique

Savoir bâtir un plan HACCP dans ses étapes.


Durée : 2 jours 14 heures

Public :

Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la HACCP en fonction de son secteur d'activité : restauration, cuisine collective, artisans métiers de bouche.

FORMATION HYGIENE

L'HYGIENE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

 Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire, à qui s'applique ses règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

 le principe du « codex Alimentarius » connaître les bonnes pratique d'hygiène (BHP)

LES FACTEURS A RISQUE ALIMENTAIRE

 Les cinq principales sources de contamination, connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

 Le respect des bonnes pratiques de fabrication

 Comment éviter les contaminations

 Comment éviter les multiplications

 Préparer un support écrit ou visuel

PRESENTATION DE L'HACCP

Définition et méthode de HACCP
Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise

LES 7 PRINCIPES

 Détail et explication des 7 principes

 Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius