

# PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

## FORMATION PRATIQUE SUR LE SYSTEME HACCP EN CUISINE

### Stage Intra Entreprise

A l'issue de la formation les apprenants seront capables de :

- ↳ Comprendre les risques liés aux préparations alimentaires
  - *Risques microbiologiques*
  - *Risques Physiques*
  - *Risques Chimiques*
  - *Risques Allergiques*
  
- ↳ S'approprier la méthodologie HACCP mise en place
  - *Maîtriser les risques sanitaires courants*
  - *Respecter les procédures mises en place*
  
- ↳ Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
  
- ↳ Assurer la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires

## CONTENU

L'environnement réglementaire

Le Pack Hygiène :

- ✓ *Règlements Européen 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005*
- ✓ *Arrêté du 8 juin 2006, Note de service 2011/8117*

Les obligations des professionnels :

- ✓ *Définir les indices de criticités,*
- ✓ *Les BPH, Les PrP, PrPo, CCP*

Microbiologie alimentaire

- ✓ *Conditions de vie et de survie des micro-organismes*
- ✓ *Critères de contamination et de prolifération*
- ✓ *La reproduction microbienne : facteurs influant et vitesse*

L'Analyse des risques par la méthode des 5 M

- ✓ *Les risques biologiques*
- ✓ *Les risques chimiques*
- ✓ *Les risques physiques*
- ✓ *Les risques allergiques*

Règles d'hygiène élémentaire

- ✓ *Hygiène corporelle (mains)*
- ✓ *Hygiène du linge*
- ✓ *Hygiène des locaux*
- ✓ *Hygiène des préparations*

Procédures génériques

- ✓ *Mise en évidence des séparations spatiales et/ou temporelles*
- ✓ *Repérage des croisements*
- ✓ *Cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective*

- ✓ *Contrôle à réception*
- ✓ *Contrôles denrées*
- ✓ *Contrôles stockage*

## Procédures de traçabilité

- ✓ *Le concept,*
- ✓ *La réglementation,*
- ✓ *La mise en pratique*

## Procédures spécifiques

- ✓ *Conservation des produits*
- ✓ *Protocole de décontamination*
- ✓ *Protocole de refroidissement avec et sans cellule*
- ✓ *Protocole panne de chambre froide*
- ✓ *Préparations alimentaires (réchauffage / cuisson / dressage)*
- ✓ *Protocole de distribution*
- ✓ *Les couples temps / températures*
- ✓ *Plan de nettoyage désinfection*

## Les autocontrôles et les contrôles extérieurs