

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

LE SYSTEME HACCP EN DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Stage Intra Entreprise

Objectifs

A l'issu de la formation les apprenants seront capable :

- De maîtriser les risques sanitaires courants
- De respecter les procédures mises en place
- De renseigner correctement les documents d'autocontrôles

Pré Requis :

Comprendre et utiliser la langue française à l'écrit et à l'oral

Contenu

Initiation à la microbiologie alimentaire

L'environnement réglementaire

↪ Règlement Européen 852 - 2004

Analyse des circuits de fonctionnement

↪ Mise en évidence des séparations spatiales et/ou temporelles

Analyse des risques de l'unité de distribution par la méthode des 5 M

↪ Les risques biologiques

↪ Les risques chimiques

↪ Les risques physiques

↪ Les risques allergiques

Procédures génériques

↪ Service en salle à manger

↪ Service en chambre

↪ La plonge

↪ Nettoyage

Procédures de traçabilité

↪ Le concept

↪ Mise en place du système

Les contrôles

↪ Les autocontrôles

↪ Les contrôles extérieurs