

# 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