

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