

Hygiène alimentaire : maîtriser la méthode H.A.C.C.P.

<https://preprod.estim-formation.com/formation-hygiene-alimentaire-maitriser-methode-haccp>

Objectifs de la formation

- Elaborer un diagnostic du système HACCP existant (auto-contrôles, mesures préventives...)
- Mettre en évidence les écarts et décider des actions de correction à mettre en place.
- Décider des axes d'amélioration du système.
- Adapter aux spécificités de l'établissement.

Programme pédagogique

Observation sur le terrain des pratiques et revue du système HACCP selon la grille préétablie

- Conditions de réception des matières et repas (fiche de contrôle à réception)
- Conditions de stockage et rangement dans les chambres froides (enregistrements de température et gestion FIFO)
- Traçabilité produits
 - Organisation du travail
 - Mise en place de la salle de restauration
 - Contrôle des fontaines à eau
 - Gestion des repas en chambre
 - Conditions de distribution des repas
- Maîtrise des températures
 - Organisation des activités de plonge et d'évacuation des déchets
 - Respect du plan d'hygiène du personnel,
 - Respect du plan de nettoyage-désinfection (matériel et locaux) et de destruction des nuisibles
 - Auto-contrôles sur produits (plats témoins, traçabilité et contrôle des températures)

Mise en place d'actions correctives ou amélioration de certains éléments du système

- Mise en évidence des points forts et points de vigilance
- Gestion des non-conformités et actions correctives à mettre en place

Prérequis et public cible

Modalité d'évaluation pédagogique

Évaluation des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.