

Réglementation autour de l'Hygiène Alimentaire : HACCP

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens. • Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique. • Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.
PROGRAMME	<p>MODULE 1 : L'hygiène au sein de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire et à qui s'appliquent ces règles. <p>MODULE 2 : La Réglementation en Application</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le principe du « Codex Alimentarius » - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH). <p>MODULE 3 : Les facteurs à risques alimentaire et les moyens de maitrise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »). • Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes • Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène. • Comment éviter les contaminations et éviter les multiplications. <p>MODULE 4 : Présentation de L'HACCP et Les sept principes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition de la méthode HACCP- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise • Détail et explication des 7 principes <p>MODULE 5 : Plan de travail en 12 étapes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius. <p>MODULE 6 : L'équipe HACCP et la description de votre production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment constituer une équipe HACCP- Description et utilisation du ou (des) produit(s). <p>MODULE 7 : Les diagrammes de fabrication et Analyse des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication, vérification et validation du ou (des) diagramme(s) • Procéder à l'analyse des risques - Identifier et classer les Points Critiques (PC). • Définir les PrPo -Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC. <p>MODULE 8 : Création de documents d'enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création de documents d'enregistrements - Plan de nettoyage et désinfection. • Planning de nettoyage et désinfection • Etudes de cas
DURÉE	2 jours
POPULATION CONCERNÉE	Toute personne concernée par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en entreprise (Cuisines collectives ou non, restauration, métiers de la bouche...)