

HACCP ET **SECURITE ALIMENTAIRE**

PUBLIC CONCERNE :

Tout public.

OBJECTIF :

- Mettre en pratique et faire appliquer ces techniques dans votre établissement.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Accompagnement personnalisé :

Analyse des exercices, élaboration d'un plan d'action en fonction des besoins de chacun.

La première journée sera suivie d'exercices pratiques à mettre en place dans votre établissement.

DUREE : 1 jours / 7 heures

PROGRAMME :

SECURITE ALIMENTAIRE

Notion d'autocontrôle

Il s'agit d'un mode de contrôle permettant à une personne d'exercer son propre contrôle sur le résultat de son travail. L'autocontrôle fait partie intégrante de la mise en œuvre du système **HACCP**.

Les principes de la méthode HACCP

- Analyser les risques alimentaires à chaque étape du travail (les Points)
- Établir lesquels de ces Points sont Critiques pour la salubrité des aliments
- Élaborer et mettre en œuvre des procédures pour maîtriser ces Points Critiques.

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Les microorganismes

Les microorganismes impliqués dans les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) sont les bactéries. Ce sont des organismes vivants, invisibles à l'œil nu, et qui ont un pouvoir pathogène (dangereux pour l'homme).

Les facteurs de développement des bactéries

Les bactéries peuvent se développer grâce à des facteurs physico-chimiques favorables (milieu nutritif, humidité, chaleur, temps...).

Les bactéries dangereuses

Les plus connues sont les Salmonelles, les Staphylocoques Pathogènes, les Anaérobies Sulfite-réducteurs et *Listeria Monocytogenes*.

Les sources de contaminations et les moyens de lutte

Les sources de contaminations sont multiples (l'homme, le milieu, les aliments, l'air...). Pour lutter contre l'apparition et le développement bactérien, il est impératif de pratiquer une bonne hygiène au quotidien et d'appliquer la méthode **HACCP** permettant la maîtrise des facteurs physico-chimiques.

L'analyse microbiologique

Elle permet de savoir si les règles d'hygiène ainsi que le système **HACCP** mis en place donnent satisfaction sur le plan de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire

LA MÉTHODE HACCP

L'HACCP adapté à votre entreprise

Selon l'audit effectué avant la formation, **DMN** élabore l'étude **HACCP** adaptée à votre entreprise. Ceci permettra de personnaliser l'enseignement de la méthode.

Mise en situation

A la fin du cursus de formation, une approche pratique de la méthode sera effectuée sous forme de mise en situation. Il pourra s'agir d'un autocontrôle à appliquer lors de la réception des matières premières (contrôle des emballages, de l'étiquetage, de la température et enregistrements).