

H.A.C.C.P. ET REGLES D'HYGIENE EN CUISINE

PUBLIC CONCERNÉ

- Personnel d'encadrement des services restauration
- Responsable du service qualité
- Personnel de cuisine, services de préparation et de distribution des repas

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Cette formation poursuit le double objectif suivant:

- Connaître les règles en hygiène et être capable de respecter la maîtrise des risques biologiques liés à l'activité d'une cuisine
- Mettre en place un système HACCP et/ou d'en assurer son suivi

DUREE DU STAGE : 2 jours – 14 heures

CONTENU :

- Hygiène - microbiologie
- Sensibilisation au monde microbien
- Germes en cause
- Conséquences sur l'être humain
- Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)
- Les contrôles de la Direction des services Vétérinaires
- Hygiène du Personnel
- Hygiène des réceptions et stockage des marchandises
- Hygiène des préparations
- Hygiène de la distribution et du service en chambre ou salle à manger
- Evacuation des déchets
- Entretien du matériel et des locaux
- Méthode HACCP
- Arrêté du 29/09/97, commentaires et analyse
- Directive européenne et textes associés à l'arrêté
- Définition, histoire et principes de l'HACCP
- Analyse des dangers et points critiques
- Intérêt de la méthode
- Méthodologie / Traçabilité
- Mise en place dans l'établissement
- Détermination des autocontrôles
- Suivi du système HACCP

MÉTHODOLOGIE

Les deux objectifs (hygiène et aspect réglementaire) seront traités en parallèle tant à la fois sur l'aspect théorique que pratique.

- Analyse de l'existant sur le terrain:
 - Echanges avec le personnel
 - Prise de connaissance du documentaire existant et observation du respect des procédures écrites
 - Observation des pratiques actuelles
- Suivi de la mise en pratique après la phase de formation (optionnel).