

> Objectif

Rendre les participants capables :

- de connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire
- d'initier à la méthode HACCP et la mise en œuvre du PMS
- de maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP
- de concevoir des outils d'auto-contrôle simples, faciles à mettre en œuvre

> Programme

- Rappel de la réglementation sur les risques
- Arrêté ministériel
- Note de service
- Règlements européens
- Paquet Hygiène
- Rappels relatifs à la méthode HACCP
- Généralités
- Principes et étapes de la mise en place
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement
- Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes
- Situer : audit HACCP, reprendre les risques inhérents à chaque atelier avec la méthode des 5M et identifier les règles logiques à adopter pour chacun
- Observer : à partir du résultat de l'audit, commenter
- Réfléchir : s'auto-analyser par rapport à l'existant, identifier d'autres dangers, d'autres points critiques, des dysfonctionnements
- Agir : s'auto-mesurer et se corriger (limites, actions correctives), s'auto-surveiller et s'auto-contrôler (surveillance et outils)
- Prouver : conserver des traces, manuel des procédures regroupant l'ensemble des documents personnalisés à l'établissement

> A qui s'adresse la formation ?

- Personnel de restauration.

> Les + de la formation

- pédagogie participative
- exercices de mise en situation
- alternance de théorie et de pratique

> En pratique

- Durée : 2 jours
- Pré-requis :

powerdo

Conseil-Formation-Logiciels
EURL au capital de 10000€
Siret : 511 998 502 00013
52 bis rue des Capucins
51100 Reims
Tél : 03 51 85 57 71
Organisme de formation
avec déclaration d'activité
enregistrée sous le numéro
21 51 01411 51 auprès du
Préfet de la région de
Champagne-Ardenne