

Méthode HACCP en établissement de santé hygiène alimentaire

Cours Pratique de 2 jours - 14h
Réf : MHA - Prix 2024 : 940€ HT

Le système HACCP est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Cette formation vous permettra de répondre aux exigences de la loi et de mettre en place cette méthode de définition, évaluation et maîtrise des dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation l'apprenant sera en mesure de :

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

Comprendre l'importance de la méthode HACCP et la mettre en pratique

Bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

TRAVAUX PRATIQUES

Apports théoriques, études de cas, mises en situation et analyse des pratiques des participants.

LE PROGRAMME

dernière mise à jour : 05/2022

1) Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP

- Premières définitions : la bactériologie et les principales règles d'hygiène alimentaire.
- Le "paquet hygiène" et autres règlements européens.
- Le principe du "Codex Alimentaire".
- La responsabilité des acteurs.
- Les nouvelles dispositions d'inspection sanitaire.
- Les documents à produire lors d'un contrôle.

Réflexion collective : Illustrations pratiques sur l'interprétation des textes.

2) Connaître et maîtriser les facteurs de risque alimentaire

- Les cinq principales sources de contaminations.
- Les facteurs de multiplications des micro-organismes.
- Les comportements responsables : la tenue, l'hygiène corporelle, l'état de santé, les mains, les EPI...
- Les obligations relatives au milieu et à son entretien : locaux, circuits et équipements.
- La conformité et l'entretien du matériel (matériel de fabrication et de distribution).
- Les méthodes : organisation rationnelle du travail, respect de la chaîne du chaud et du froid...
- Les matières premières : les températures de stockages, la gestion des huiles usagées...

Réflexion collective : Réflexions individuelles et collectives sur les règles d'hygiène et les comportements responsables.

3) Comprendre et appliquer la méthode HACCP

- Présentation des sept principes de la méthode HACCP.
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles.

PARTICIPANTS

Personnel de santé et de restauration.

PRÉREQUIS

Aucune connaissance particulière.

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum cinq à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de QCM, mises en situation, travaux pratiques...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Les moyens pédagogiques et les méthodes d'enseignement utilisés sont principalement : aides audiovisuelles, documentation et support de cours, exercices pratiques d'application et corrigés des exercices pour les stages pratiques, études de cas ou présentation de cas réels pour les séminaires de formation.
- À l'issue de chaque stage ou séminaire, ORSYS fournit aux participants un questionnaire d'évaluation du cours qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le stagiaire a bien assisté à la totalité de la session.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription doit être finalisée 24 heures avant le début de la formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Vous avez un besoin spécifique d'accessibilité ? Contactez Mme FOSSE, référente handicap, à l'adresse suivante psh-accueil@orsys.fr pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

- Les principales maladies alimentaires : T.I.A.C. et M.I.A.

- Le plan de maîtrise sanitaire.

Étude de cas : Étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC : comment la méthode HACCP peut les prévenir ?

4) Mettre en œuvre la méthode HACCP

- Élaboration et vérification des diagrammes de fabrication.

- Identifier et classer les points critiques.

- Établir des limites et des seuils.

- Créer des documents permettant les relevés et l'enregistrement.

- L'évaluation HACCP.

Mise en situation : Mise en application à partir d'une situation amenée par le formateur.

Mise en lien avec la pratique des participants.

LES DATES

Nous contacter