

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE HACCP

Objectif

- ✓ Renforcer la cohésion du groupe de travail face aux impératifs réglementaires en matière de qualité
- ✓ Un rapport de l'action menée est réalisé à l'attention du responsable de l'établissement afin de pouvoir faire perdurer l'action qualité entreprise avec le personnel concerné
- ✓ Répondre aux attentes des services de contrôle sur l'obligation de formation en termes d'hygiène alimentaire et de maîtrise de la qualité

Contenu

PREMIERE JOURNEE : APPORTS THEORIQUES

Rappel réglementaires

- Le règlement 852 / 2004
- Attitude des services officiels face à cette approche réglementaire
- L'agrément sanitaire et la dispense d'agrément sanitaire

Rappel de microbiologie

- Le mode microbien
- Facteurs de Croissance
- Origines des contaminations
- Micro organismes pathogènes

L'analyse des dangers par la méthode HACCP

- La notion d'HACCP
- Origine des guides de bonnes pratiques
- Construction des guides de bonnes pratiques

Utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

- Notion de surveillance et d'autocontrôles
- Présentation des fiches « matières premières »
- Présentation des fiches de bonnes pratiques « opérations »
- Présentation des fiches « environnement »
- Présentation des fiches « fabrications »

Exercices de manipulation du guide de bonnes pratiques d'hygiène

- Exercices de création d'une fiche de bonnes pratiques d'hygiène avec la méthode 5M : Milieu / Matériel / Main d'œuvre / matières premières / Méthode)
- Exercices d'utilisation par questionnaire et recherche d'information sur les guides

Gestion des documents « qualité » dans l'entreprise

- Le plan de nettoyage
- Les analyses microbiologiques et de surfaces
- Les interventions des sociétés extérieures
- Les documents d'aptitude du personnel de la Médecine du Travail
- Les attestations de formation du personnel
- Les fiches techniques des produits lessiviels
- Les rapports des services officiels
- Les rapports des entreprises de conseil

DEMI-JOURNEE : APPLICATION PRATIQUE EN ENTREPRISE

Exercice d'observation des atouts et des limites de fonctionnement de la cuisine

- Analyse des locaux et du matériel
- Analyse de la gestion des produits dans l'établissement
- Analyse des méthodes de travail
- Analyse de la gestion de la qualité

Recherche collective de solutions aux anomalies constatées

- Modification des comportements
- Proposition d'amélioration du matériel ou des locaux

Analyse du système documentaire en place

- Identifier les points de fabrication nécessitant la mise en place de procédures ou d'auto contrôles
- Critique et amélioration des documents déjà en place
- Proposition de mise en place de procédures et de documents d'auto contrôles
- Gestion documentaire et centralisations

Méthode pédagogique

Méthode dynamique basée sur l'alternance de formation en centre et dans votre entreprise

1 journée en Centre

¹/2 journée en Entreprise

Tarif

800 € net de TVA

Durée

1,5 jour soit 10,5 heures