



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE – METHODE HACCP
MAÎTRISER LES NORMES ET LES BONNES PRATIQUES
POUR ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Présentielle
ou Distancielle

Obligatoire



Eligible



14 heures - 2jours



de 03 à 10 participants

400€ ht/pers Inter ou Intra
Groupe ou individuel sur devis (mini 270€/maxi 800€)

PUBLIC CONCERNE :	PROGRAMME
<p>A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.</p> <p>PRÉ-REQUIS : Stagiaires : Aucun Présentiel : Aucun. Visio : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam</p> <p>OBJECTIF : A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront <u>les compétences</u> pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation. • Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle • <u>Aptitudes</u> : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires. 	<p align="center">PROGRAMME</p> <p>ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR Dangers microbiens Microbiologie des aliments Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques</p> <p>FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE Notions de déclaration, agrément, dérogation L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels</p> <p>PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE et GBPH du secteur d'activité BPH Principes de l'HACCP Mesures de vérifications Système documentaire</p> <p>VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire</p> <p>MOYENS PÉDAGOGIQUES : Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.</p> <p>INTERVENANT : Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.</p> <p>CERTIFICATION : Attestation spécifique en hygiène alimentaire.</p>

Ce programme peut être adapté au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis

Délai d'accès à cette formation : sur demande à partir de 3 stagiaires

Accessibilité handicapée : En fonction du lieu d'accueil de la session – plus de renseignements sur demande

EURL NFC – 8 rue de la Paix 87220 Feytiat – Port. : 06 88 98 75 75

e-mail : flacassier.nathalie@orange.fr – N° siret : 80320532700015 – N° DA : 74 87 01 219 87