



FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE METHODE HACCP



SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1
Sauveteur Secouriste du Travail SST
Initiation aux Premiers Secours
et à l'utilisation d'un Défibrillateur
Urgences Petite Enfance

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs
Evacuation Guide et Serre File
Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V Exécutant
B0 H0 H0V Chargé de Chantier
BS BE Interventions Simples
B1V BR B2V BC BE
Essais Mesure Vérification
H1V H2V HC HE Haute Tension

RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce
Sanitaire & Social
Petite Enfance
Gestes & Postures
Conduite / Industrie / Manutention
Petite Enfance
PMR Personnes à Mobilité Réduite
Personnel d'Entretien

GESTION DES DECHETS

Déchets d'Activité de Soins DASRI
Déchets Ménagers & Assimilés DMA

HYGIENE ALIMENTAIRE

Méthode HACCP
Hygiène Alimentaire en Restauration
Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

HYGIENE DES SURFACES

Bio Nettoyage en Milieu Médical
Nettoyage en EHPAD
Nettoyage des Grandes Surfaces
Nettoyage des Parties Communes
Entretien des Résidences
Organiser un Chantier
Entretien Remise en Etat des Sols
Mono Brosse - Auto Laveuse
Matériels & Produits

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation
Evaluation des Risques
Vérification et Mise à Jour

Public concerné :

La formation hygiène alimentaire méthode HACCP s'adresse aux personnels encadrants, chefs de cuisine, opérateurs en cuisine et au service restauration collective à caractère social (cuisines centrales et satellites, services sociaux, hôpitaux, cliniques, EHPAD, crèches, établissements scolaires...).

Objectifs de la formation :

Connaitre et mettre en place la méthode HACCP afin d'identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme :

1. Présentation de la méthode HACCP

- Définition du HACCP

"Hazard Analysis Critical Control Points " : "Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise"

- Historique

- Enjeux de la mise en place du HACCP

- Prérequis à la mise en place d'un système HACCP

- Contexte réglementaire relatif à l'hygiène des aliments

- les Guides de Bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH)

2. Méthodologie HACCP

- les 7 principes du système HACCP
- Application pratique du système HACCP : les 12 étapes
- Etude de cas : identification des dangers : les 5M
- Problématique récente : la gestion des biodéchets en restauration

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Vidéo projection et documentation
Pédagogie interactive
Etudes de cas dans différents secteurs d'activité
Apports théoriques, cas pratiques, retours d'expériences

Intervenant :

Formateur HACCP et prévention des risques.

Durée :

1 journée pour un groupe de 3 à 10 personnes.

Evaluation et sanction de la formation :

Evaluation continue formative (présence, apprentissage et participation active).

Feuille de présence et évaluation de la formation par les stagiaires sont transmises à l'entreprise.

Une attestation nominative de formation est délivrée à chaque participant ayant participé activement à l'ensemble du stage.

www.cfpsi.fr