



Cabinet Sb Consulting

PLAN DE LA FORMATION HACCP

Références réglementaires

- Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène »
- Les textes de loi française

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Danger et allergènes
- Analyses bactériologiques
- Respect des principes de la « marche en avant dans l'espace et dans le temps »
- Mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques, afin de garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution).
- Prescriptions spécifiques aux locaux de préparation et aux locaux du restaurant

La méthode des 5 M

- Matières premières (toutes les denrées utilisées en cuisine)
- Matériel (toutes les machines ou équipements manuels ou électriques utilisés)
- Main d'œuvre (le personnel de l'établissement)
- Méthode (gestion des températures, temps de préparation de stockage)
- Milieu (la salle, la cuisine, la réserve, le vestiaire, les toilettes)

Plan de maîtrise sanitaire

- BPH
- Procédure de traçabilité
- Plan de nettoyage et désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion des restes et des non-conformités

A l'issue de la formation, les participants auront des connaissances concernant la législation européenne et nationale en vigueur. Ils connaîtront les prescriptions relatives à la conception de locaux conformes suivant les exigences sanitaires applicables.

Les participants pourront mettre en place le plan de maîtrise sanitaire tout en étant capables de détecter les points critiques dans leur établissement. Ils sauront par ailleurs maîtriser les BPH de leur branche et les procédures de traçabilité, gérer les non-conformités ainsi qu'organiser la réception et le stockage des denrées alimentaires.

En complément de la formation HACCP, les participants seront informés de la nouvelle réglementation les concernant, notamment à propos du « Fait Maison » et les 14 allergènes en restauration commerciale.

Durée : 2 jours de formation dans nos locaux soit 14h

Tarif sur devis

