

**Durée :**

**1 à 3 jours**

**Les participants et leur pré-requis :**

Tout public.

**Notre intervenant :**

Consultant Formateur consultant, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire - Evalueur HACCP pour l'AFAQ, qualifié auditeur IFS (International Food Standard).

**L'organisation :**

**Lieu :** à déterminer

**Dates :** à déterminer

**Horaires :** 08h30 - 17h30

**Coût :**

**Nous consulter**

**Renseignements et inscriptions :**

**Sabine ACCO**

**LES OBJECTIFS :**

- Mettre en pratique la méthode HACCP.
- Connaître la réglementation en vigueur en hygiène alimentaire, les dangers et les risques microbiens.
- Prendre conscience de l'importance du contrôle et du respect des procédures.
- Définir un plan d'actions correctives et préventives.
- Analyser et corriger ses méthodes de travail.

**NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:**

Présenter la réglementation, les outils et méthodes de l' HACCP.  
Mise en situation pratiques sur le terrain et actions correctives.  
Remise d'un document de cours aide-mémoire & Boîte à outils.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

**LE CONTENU DE LA FORMATION :**

■ **Le dispositif réglementaire**

- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.
- Les Fiches techniques.
- Les Points critiques.

■ **Les toxi-infections alimentaires collectives**

- Connaissance du monde microbien et des différents risques alimentaires.
- Les principaux groupes. Les facteurs de multiplication et les principales sources de contamination.
- Comment lutter contre les organismes indésirables.

■ **Méthode 5M**

- Matériel.
- Milieu.
- Méthode.
- Main d'oeuvre.
- Matières premières.

## ■ Le nettoyage et la désinfection

- Le trépied de l'hygiène.
- Les 5 étapes.
- Différentes méthodes de nettoyage : avantages et inconvénients.
- Souillures et choix des produits.
- Désinfection.
- L'eau de Javel.
- Cercle de Sinner.

## ■ Règles élémentaires de préparation des aliments sains

- Le plan HACCP
- Définition du champ de l'étude
- Identifier les procédés de fabrication (diagrammes de fabrication).
- Identification et analyse des dangers et risques.
- Identifier les points critiques (CCP) dans le procès.
- Mettre en place un système de surveillance.
- Etablir des actions curatives le cas échéant.
- Construction du tableau de maîtrise HACCP.
- Validation du plan HACCP et suivi.