

SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES ET DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES

E-LEARNING






processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE


La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION



Public et prérequis :

Formation ouverte à tous publics.


Compréhension de la langue française.



Durée de la formation estimée :

4 heures


Accès individuel valable 1 mois.



Matériel nécessaire :

Ordinateur PC MAC, tablette, Android.

Avoir une connexion internet.



Accessibilité :

Formation en ligne accessible au PMR.

Audiodescription et sous titrage non disponible

Assistance technique :

Par mail à : Support-elearning@groupe-acn.fr

Par téléphone au : 01.85.76.70.06

Evaluation :

Questionnaire de validation et exercices

Supports multimédias : images, vidéos, animations, audio, sites web...

Supports pédagogiques :

Accès au cours en ligne.

Livret de fin de formation.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

1. Connaitre la réglementation sur l'hygiène alimentaire.
2. Savoir et appliquer la méthodologie de l'HACCP.
3. Appliquer les principes de l'HACCP pour prévenir les risques de contamination.
4. Connaitre les bonnes mesures d'hygiène applicables en restauration.



PROGRAMME

1. **Fondamentaux de la réglementation sur l'hygiène alimentaire :**
 - La réglementation européenne et nationale.
 - Les acteurs décisionnels et les contrôles officiels.
2. **Aliments et risques pour le consommateur :**
 - La prévention des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).
 - Les micro-organismes pathogènes et la microbiologie des aliments.
 - Les dangers potentiels.
3. **PMS - Les bonnes pratiques d'hygiène :**
 - Locaux et équipements.
 - Nettoyage et désinfection.
 - Les 10 bonnes pratiques de nettoyage.
 - Hygiène du personnel et des manipulations.
 - Les températures.
 - Approvisionnement, stockage et durées de vie.
4. **PMS - L'HACCP :**

- Principe 1 : Analyser les dangers.
 - Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers CCP.
 - Principe 3 : Etablir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP.
 - Principe 4 : Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
 - Principe 5 : Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
 - Principe 6 : Etablir les procédures spécifiques pour la vérification destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
 - Principe 7 : Etablir un système documentaire approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.
5. **Traçabilité et gestion des non-conformités :**
 - Définition.
 - Méthodes de traçabilité.
 - Procédure d'alerte.
 6. **Le Guide des bonnes pratiques :**
 - Définition et contenu.
 - Les process spécifiques.

HYGIENE ALIMENTAIRE