



INSTITUT DE FORMATION

FORMATION HACCP & SECURITE ALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNE

Personnes travaillant dans le secteur alimentaire, agents des Collectivités territoriales intervenants en restauration, crèches, EHPAD.

OBJECTIFS

- Comprendre, mettre en place, valider la méthode HACCP fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Connaître les notions de base en biologie et microbiologie.
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène.

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 1 (7 heures) : Connaissance de base en hygiène alimentaire

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments : le monde microbien, la répartition des microbes dans les aliments, les facteurs de développement des microbes.
- Les dangers microbiologiques dans les aliments : les principaux pathogènes, les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), les facteurs ayant contribué à l'incident

1.2. Les autres dangers potentiels

- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les dangers biologiques (allergènes...)

Interventions sur le thème :

Nettoyage et désinfection des locaux en crèche : Procédures de nettoyage du matériel et procédures de désinfection des locaux-

Nettoyage et désinfection des locaux du particulier employeur –formation aide à domicile –ADVF-

2. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

2.1. Analyse des 5 M

- Manipulateur
- Matière première
- Matériel
- Méthodes de travail
- Milieu

Source DRJSCS : Instructions et recommandations régionales relatives aux Centres de vacances et Centres de loisirs sans hébergement

2.2. Le cas de la Restauration dans les centres de vacances et de loisirs

- Cas pratique en séjours de vacances en camp fixe ou itinérant.

IFSEP

1596 Avenue de la Croix d'Or 13320 BOUC-BEL-AIR

SIRET 834 356 552 00010 – Code APE 8559A

contact@ifsep.fr Tel : 09 54 23 01 93

Version du 1^{er} Octobre 2018



MODULE 2 (7 heures) : La Démarche HACCP en 14 Etapes

1. Le HACCP ou la maîtrise des dangers

- Concrètement qu'est-ce que la méthode Haccp ?
- Son objectif, son origine
- Le règlement européen du paquet d'hygiène
- Ancienne et nouvelle approche de l'hygiène alimentaire
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la restauration dans les centres de vacances et de loisirs

2. Les 7 principes de la méthode HACCP

- Analyser les dangers (HA)
- Déterminer les CCP (CCP)

Contenu d'intervention de :

- UC de Direction d'un séjour de vacances ou d'un accueil de loisirs
- Sur le BPJEPS LTP –
- Fixer les seuils critiques
- Etablir la surveillance des seuils critiques
- Etablir un plan d'actions correctives
- Evaluer que la démarche est viable
- Etablir dossiers et procédures

3. La démarche HACCP en 14 étapes en détail

- Définir le champ de l'étude
- Constituer l'équipe Haccp
- Décrire le produit
- Définir l'utilisation attendue du produit
- Etablir un diagramme de fabrication
- Vérifier le diagramme de fabrication
- Analyser les dangers potentiels
- Définir le CCP
- Etablir les limites critiques
- Etablir un système de surveillance des CCP
- Définir un plan d'actions correctives
- Etablir les plans, procédures et l'enregistrement des données
- Contrôler la conformité et l'efficacité
- Re-questionner et faire évoluer le système

4. Le futur de Haccp et la norme ISO 22000

5. Evaluation questions/réponses

6. Etude de cas pratique : danger de contamination des produits laitiers frais (fromage) lors d'un séjour de vacances en camp fixe ou itinérant



INSTITUT DE FORMATION

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance entre théorie et exercices pratiques
- Travaux individuels et en sous-groupes
- Mises en situation
- Support de cours formation HACCP

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis n'est exigé pour suivre la formation.

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage. Tests pratiques & questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION

Suite à la formation une attestation de formation est remise au stagiaire, si toutefois il a satisfait aux modalités d'évaluation.

DUREE DE LA FORMATION

Nombre de jours : 2 jours

Nombre d'heures : 14 heures (7h/jour)*

** (la formation peut être dispensée en une journée sur demande)*

NOMBRE MINIMUM/MAXIMUM DE STAGIAIRES

Minimum : 1 - Maximum : 20

LIEU

En inter ou intra entreprise