Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

PROGRAMME DE FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

Public	Porteurs de projet et personnel travaillant dans tous types d'établissement de restauration commerciale : restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide, cafétérias, salons de thé et traiteurs. Vente de repas dans les structures mobiles (exemple : camion ambulant, installations saisonnières, marché, …) Les associations préparent régulièrement des repas. Distribution: GMS, libre-services, station-services, fermes-auberge et artisans des métiers de bouche.
Prérequis	Aucun
Objectifs	Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation permettant la satisfaction du client. -connaître la réglementation en vigueur en relation avec la restauration commerciale et les risques encourus en cas de non respect -connaître les notions de base en microbiologie, les origines des contaminations, et les moyens de maîtrise - connaître le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire : *connaître les outils permettant l'application des PRP (bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis), les PRPO (prérequis opérationnels) *comprendre les principes de la méthode HACCP *comprendre les exigences de traçabilité et la gestion des produits non conformes
Intervenant	Formatrices spécialisées en Qualité, Hygiène et sécurité des denrées alimentaires
Méthodes pédagogiques	Alternance de théorie et étude de cas avec analyse des situations permettant des applications concrètes des procédures. Des questionnaires seront proposés comme outils de contrôle nécessaire.
Sanction	Bilan et évaluation – Attestation de formation délivrée en fin de stage
Durée	14 heures minimum soit 2 jours de 8h à 12h et de 13h à 16h.
Tarif	370 euros / stagiaire. (Formation intra entreprise : nous consulter)
Délai d'accès	1 mois sous réserve de 6 participants minimum (Formation intra entreprise : sur demande)
Lieu	En présentiel à nos bureaux (ZI Jambette)
Accessibilité	Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite. (Notre référent Handicap est à votre disposition si nécessaire)

Quali'Cap
Qualité - Hygiène et sécurité des Aliments
Formation – Audit-Conseil-Assistance Technique
HACCP -ISO 22000 – FSC - DUERP

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le manque d'hygiène alimentaire favorise les contaminations qui peuvent être bactériologiques, physiques, chimiques ou allergènes. Ces contaminations peuvent être à l'origine de TIAC (toxi-infection alimentaire collective), de maladies, voire de mortalité.
Il est de la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire d'identifier les dangers liés à la production afin de réduire le risque à un niveau acceptable. Le respect de la réglementation permet de mettre sur le marché des produits sains et sûrs pour le consommateur. La formation est adaptée à l'activité.

- **LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE**
  Réglementation du PAQUET HYGIÈNE
  Notions de déclaration, plan de maîtrise sanitaire, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  Les contrôles officiels: les organismes concernés et les types de sanctions
  La transparence des contrôles: ALIM'CONFIANCE

- **LES DANGERS MICROBIENS**
  Les catégories de microbes et leur classement (utiles, non nocifs, pathogènes)
  Les sources de contaminations
  La vitesse et les facteurs de développement
  Les toxi-infections alimentaires/ Les Maladies infectieuses alimentaires ;

- **LES AUTRES DANGERS**
  Dangers physiques (corps étrangers).
  Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).
  Allergies et intolérances alimentaires. Réglementation INCO

- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**
  PRP (Programme prérequis) et les PRPo (prérequis opérationnel) selon la méthode des 5 M
  Matériel et Milieux: Les locaux et le matériel. Conformité et maintenance, la marche avant,
  Les opérations de nettoyage et de désinfection
  Lutte contre les nuisibles, Gestion des déchets
  Matières premières: Les procédures de réception des matières premières, DLC/DLUO
  Méthode: le thermomètre, chaîne du froid et du chaud, liaison froide / La liaison chaude, le suivi de température de stockage, de cuisson, de refroidissement, surgélation, procédure de stockage, de déconditionnement/ de décongélation
  Main d'oeuvre: Hygiène et tenue du personnel, le lavage des mains

- **L'HACCP**
  Méthode réglementaire qui permet d'identifier les risques alimentaires à la production, de les évaluer et de mettre en place les moyens nécessaires pour les maîtriser.
  L'analyse des dangers par la méthode des 5 M
  Les 7 étapes du plan HACCP
  Les outils de vérification : les analyses bactériologiques, l'objectif de l'audit
  L'archivage documentaire

- **LA TRAÇABILITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES**
  Tracer les produits de la chaîne alimentaire jusqu' à la distribution des produits finis
  La traçabilité en amont et la traçabilité en aval
  Les méthodes de traçabilité, l'archivage des étiquettes de traçabilité
  Procédures de retraits/rappel des produits non conformes