

FORMATION HYGIÈNE ET SECURITE DES ALIMENTS

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

<p>L'hygiène est un élément important à prendre en compte en boucherie charcuterie. En effet, les mauvaises pratiques d'hygiène peuvent être dangereuses pour la santé des consommateurs. Il est donc important de maîtriser l'hygiène en boucherie charcuterie.</p>	
Public	<p>toutes personnes travaillant en boucherie/charcuterie, grande distribution, entreprises de découpe et transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -responsables en boucherie , charcuterie -personnes travaillant en boucherie, charcuterie -bouchers, charcutiers en grande distribution
Prérequis	Aucun prérequis nécessaire
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la réglementation en hygiène (boucherie/charcuterie/traiteur) - les modes opératoires aux bonnes pratiques d'hygiène - Mettre en place ou revoir les principes de la méthode HACCP adaptée aux boucheries et charcuteries -comprendre les exigences de traçabilité et la gestion des produits non conformes
Intervenant	Formateur spécialisé en Hygiène et sécurité des denrées alimentaires
Méthodes pédagogiques	<p>Test de positionnement en début de formation et attentes des stagiaires Évaluation des acquis de formation en cours et en fin de formation (QCM, études de cas, exercices de mise en situation,...) Modalités techniques : diaporama, documents techniques, kit lavage des mains</p>
Sanction	Attestation de formation délivrée sur la base des résultats de l'évaluation des acquis Questionnaire de satisfaction
Durée	14 heures minimum soit 2 jours : Horaires par jour : 8h à 12h – 13h à 16h
Tarif	350 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)

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.

● LA REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE APPLIQUÉE EN BOUCHERIE/CHARCUTERIE

Présentation du PAQUET HYGIÈNE

- Le contenu et ses objectifs
- Les éléments clés de cette réglementation
- Les raisons de l'évolution des textes

Les obligations qui en découlent pour les professionnels :

- Mise en place des procédures
- Mise en place des modes opératoires
- Les points de contrôle des services vétérinaires

● 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

● LE GUIDE DES 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

Les opérations de nettoyage et de désinfection

Lutte contre les nuisibles, Gestion des déchets

Matières premières: Les procédures de réception des matières premières (contrôle T°, durées de vie,...)

Méthode: le thermomètre, chaîne du froid, les contrôles et suivis des températures (réception des carcasses, opérations de découpe, transformation, conditionnement, distribution, vente)

Main d'œuvre : les conditions d'hygiène du personnel, le port de la tenue réglementaire, le lavage des mains

● ANALYSE DU CONTENU DU PLAN HACCP ET SA MISE EN PLACE

Les 7 étapes du plan HACCP atelier boucherie/charcuterie : analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes), détermination des points critiques, mesures de surveillance

Les outils de vérification : les autocontrôles, 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

