

Plan de maîtrise sanitaire

En partenariat avec le Laboratoire Départemental Vétérinaire

PROGRAMME

Objectifs

Répondre aux obligations réglementaires européennes en réalisant un plan de maîtrise sanitaire selon la démarche HACCP.

Adapter et développer les compétences des salariés aux produits, aux matériels et aux procédés en cuisine pour optimiser l'hygiène et la qualité alimentaire en restauration.

Mettre en œuvre un maximum de règles d'hygiène en cuisine tout en analysant le contexte de travail.

Adapter la théorie à la pratique pour que le niveau de sécurité alimentaire réponde à la demande actuelle des consommateurs.

Public

Le personnel d'encadrement et agent des établissements de restauration ou des ateliers de transformation agroalimentaire - Les professionnels de l'hôtellerie restauration

Intervenant

Chef du service Qualité Alimentaire du Laboratoire Départementale Vétérinaire.

Outils

Ordinateur
Diaporama
Autres Supports pédagogiques

Contenu

- 1- Le dispositif réglementaire européen « Paquet Hygiène.
- 2- Les microbes et leurs dangers en hygiène alimentaire
- 3- Les bonnes pratiques d'hygiène ou pré requis de l'HACCP
- 4- Analyse des dangers pour chaque type de fabrication selon la démarche HACCP
- 5- La traçabilité des produits et la gestion des non-conformités
- 6- Le suivi qualité
- 7- Synthèse et bilan de la formation

Méthode et organisation

* Apport théorique en hygiène alimentaire sur vidéo projecteur en séances courtes.
* Analyse et médiation de la pratique
Présentation d'une méthode adaptée aux ateliers agro-alimentaire des PME ou des TPE permettant l'inventaire des principaux risques et proposant des axes d'action à partir de fiches de bonnes pratiques. Films et diaporama.

Validation Attestation de stage