

IMA **FORMATION**

The logo for IMA FORMATION features the letters 'I', 'M', and 'A' in a large, bold, purple font. Below them, the word 'FORMATION' is written in a bold, black font. The final 'ON' of 'FORMATION' is contained within a black right-pointing triangle.

HACCP

2021

▶▶ HACCP

Objectifs pédagogiques

Réaliser ou diriger en toute sécurité des travaux d'ordre électrique et/ou des interventions d'entretien et de dépannage sur des installations ou équipements électriques.
Respecter ou réaliser la consignation du chargé d'exploitation et les instructions de sécurité.
Exploiter ou rédiger les documents applicables dans le cadre des travaux hors tension et intervention BT. Rendre compte de ses activités.

Personne concernées

Responsable d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service, Personnels d'entreprises de restauration commerciale ...

Temps moyen de formation

14 heures sur 2 semaines, soit 7 heures par semaine

Système d'évaluation et sanction visée

Evaluation formative par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation, Evaluation sommative par un questionnaire à choix multiple pour évaluer les acquis en fin de formation.
Formation validée par la délivrance de « l'Attestation de Formation Spécifique en Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

Pré requis technique

Pas de connaissances préalables nécessaires

Moyen pédagogiques

E-Learning : parcours interactif (questions, sons, vidéos, illustration 2D - 3D) accessible via la plateforme LMS (Learning Management System).
Évaluation formative par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation



►► Détail formation : HACCP

01 - Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque

Les dangers microbiens :

- Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures), le classement en utiles et nuisibles, les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes,
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire,
- les toxi-infections alimentaires collectives,
 - les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid et la chaîne du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...).

02 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation européenne en vigueur)

Principes de base du paquet hygiène, La traçabilité et la gestion des non-conformités, Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels

Contrôleurs : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), agence régionale de santé (ARS),
Moyens : grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés,
Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

03 - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels

Contrôleurs : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), agence régionale de santé (ARS),
Moyens : grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés,
Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

L'hygiène du personnel et des manipulations, Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale),

- Les procédures de congélation/décongélation,
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié