

Certificat en hygiène et sécurité sanitaire des aliments

NOUVEAU



DES ALIMENTS

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

3 jours (21 heures)



PRÉREQUIS

Avoir une connaissance de l'environnement alimentaire



OBJECTIFS

- Identifier et évaluer les dangers biologiques, physiques et chimiques dans leur activité
- Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans le respect de la réglementation en vigueur et de la méthode HACCP
- Comprendre et mettre en œuvre la réglementation relative au Plan de Maîtrise Sanitaire
- Améliorer de façon continue les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire



PUBLIC

Toute personne intervenant dans une structure en lien avec l'alimentation :

- Grandes et moyennes surfaces : laboratoires de fabrication et rayons produits frais
- Entreprises et industries agro-alimentaires de transformation, élaboration ou stockage de denrées alimentaires
- Métiers de bouche : charcutiers traiteurs, boucheries, pâtisseries...
- Restaurations collectives : entreprises, scolaires, crèches, hôpitaux, EPHAD...



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Travail en groupe à partir d'études de cas avec des documents à compléter ou à finaliser
- Présentation d'outils pour constituer un PMS

PROGRAMME

Les dangers dans l'alimentation et les moyens de maîtrise

- Intégrer la réglementation en vigueur pour participer efficacement à la stratégie de prévention en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Déceler les dangers et évaluer les risques liés à la sécurité sanitaire au niveau du poste occupé pour proposer des moyens de maîtrise
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques afin de limiter les risques de contamination, multiplication ou prolifération tout au long du processus de fabrication et de distribution de denrées alimentaires
- Intégrer et mettre en œuvre les consignes d'hygiène en faisant preuve de rigueur afin d'assurer un niveau élevé de protection des produits alimentaires
- Mettre en œuvre les techniques et méthodes de nettoyage et de désinfection appropriées du matériel et des locaux

- Interpréter un résultat d'analyse microbiologique en identifiant les causes potentielles des non conformités afin de définir et mettre en place des actions correctives
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, assurer le suivi et l'interprétation des enregistrements dans le respect des normes de sécurité alimentaires

Le plan de maîtrise sanitaire

- S'approprier et utiliser les principes du système HACCP pour concevoir et construire son plan de maîtrise sanitaire
- Élaborer les documents du plan de maîtrise sanitaire conformément à la réglementation, s'assurer de leur utilisation et de leur mise à jour au sein de la structure afin d'assurer la diffusion des bonnes pratiques d'hygiène
- Évaluer les non conformités et réagir en appliquant les actions correctives définies dans les procédures du plan de maîtrise sanitaire

ÉVALUATIONS ET SUIVI



- Évaluation des acquis :
- Un QCM qui présente les différentes situations ou contextes.
 - Un Exercice de mise en situation à partir de documents à compléter et ou à finaliser.
 - Une étude de cas à partir d'un canevas, le stagiaire devra proposer des solutions concrètes

Évaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid, d'impact)

Certificat de fin de formation