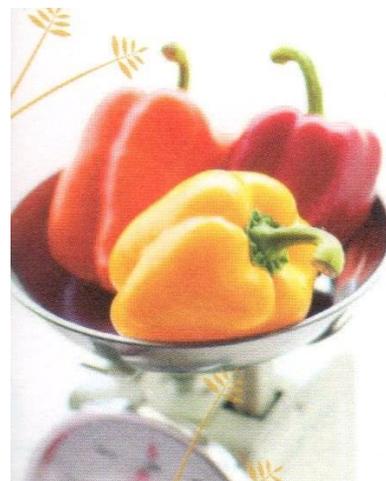


FORMATION PROFESSIONNELLE

*Hygiène et sécurité
alimentaire*



RAPPELS HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE



Isabelle LENGHAT
Diététicienne nutritionniste, spécialisée en management de la qualité des IAA
Centre médical les 3 sources - 5 lot les Oliviers - Acajou - 97233 LE LAMENTIN
Port 0696 97 34 74 - mail : mangezmeux@orange.fr



PUBLIC

- Toute personne manipulant des denrées alimentaires
- Responsable de structure

OBJECTIF

- Assurer aux consommateurs une prestation alimentaire conforme aux attentes réglementaires

PROGRAMME

- Rappels sur la réglementation : le paquet hygiène et le Plan de Maitrise Sanitaire
- Rappels sur les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Le monde des microbes et les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
 - Rappel des règles d'hygiène et de comportement (tenue, hygiène des mains, comportement du personnel)
 - Marche en avant, locaux et équipements
 - Le plan de nettoyage et désinfection
- La méthode HACCP :
 - Définition de la méthode
 - Les pré requis
 - Les 4 types de dangers
 - La méthode des « 5M »
 - Rappels sur les 7 principes de la méthode HACCP
 - Les mesures de vérification et les enregistrements

METHODOLOGIE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Q.C.M., vidéos, études de cas, exemples illustrés
- Echanges
- Remise de documentation
- Evaluation de début et de fin de formation

DUREE

- 1 jour, soit 7h
- Possibilité de fractionner en 2 x 3h30



Isabelle LENGHAT
Diététicienne nutritionniste, spécialisée en management de la qualité des IAA
Centre médical les 3 sources - 5 lot les Oliviers - Acajou - 97233 LE LAMENTIN
Port 0696 97 34 74 - mail : mangezmieux@orange.fr

