hygiène des aliments et HACCP en Boucherie

A l'heure où les industries sont déjà depuis longtemps de plain-pied dans les procédures de qualité, il est grand temps que la « première entreprise de France » s'y mette… Les artisans, puisque c'est à eux que l'on pense, les bouchers puisque ce sont eux qui sont visés par cette session de formation, doivent faire face aux demandes de traçabilité et d'hygiène exigées par notre administration. Souvent jugées tatillonne, voire comme une perte de temps, elles sont pourtant garantes d'une sécurité alimentaire sans faille pour peu que l'on désire leur consacré quelque temps.

En ces moments où tout peut-être sujet à suspicion, le savoir-faire de nos artisans doit offrir une réponse qualitative à leurs clients. La proximité qui est l'un de leurs atouts majeurs, les oblige à une réputation ne souffrant d'aucune tâche, c'est par l'application de cette méthode qu'il leur est proposé de les aider.

OBJECTIFS

- Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
- Donner du sens à l'HACCP et aux bonnes pratiques dans les actes quotidiens
- Identifier les principaux dangers alimentaires.
- Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.

PROGRAMME

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?
Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires
1. les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes…) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement
2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, les matières plastiques, aluminium, etc…
3. les dangers physiques : les corps étrangers en plastique, en verre, les insectes…
4. les dangers allergènes : conséquences pour la santé de certaines personnes

Traçabilité et gestion des produits non conformes
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)
Organiser la traçabilité
Les enregistrements incontournables
Les contrôles et auto-contrôles

L'hygiène des locaux
La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)
La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants
Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?
La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)
Gestion des déchets

L'hygiène du matériel
Contamination des denrées alimentaires
L'entretien du matériel (fréquences, méthodes…)
Présentation de procédures et autres supports pédagogiques

L'étape Réception
Les conditions de transport
Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie, températures réglementaires, conditionnements…)

L'étape Stockage
La protection des produits et les températures de stockage

L'étape Préparations Une des étapes les plus sensibles
Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

Et si vous préparez vous-même des plats cuisinés…
Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-température

Gestion des Restes et Invendus
Durée de conservation des denrées entamées

DUREE

1 jour

PUBLIC

Responsables, personnes travaillant en boucherie

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports…

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©