Hygiène lors de la CONGELATION

OBJECTIFS

- Donner du sens à l'HACCP et aux bonnes pratiques lors de l'étape de congélation
- Identifier les principaux dangers alimentaires lors de cette étape
- Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
- Acquérir les connaissances pour organiser, structurer, mettre en œuvre et gérer cette pratique dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation

PROGRAMME

Commençons par de petits rappels…

La réglementation
Directives européennes et Paquet hygiène
Déclaration d'activité
Responsabilités et obligation de résultat

HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité
Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)
Contenu type d'un PMS, agrément sanitaire, dispense…
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)
Organiser la traçabilité dans l'établissement

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?
L'aide du GBPH
Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires
les dangers microbiologiques ; les dangers chimiques ; les dangers physiques ; les allergènes

L'hygiène du personnel
Le lavage des mains

L'hygiène des locaux
La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

L'hygiène du matériel
L'entretien du matériel (fréquences, méthodes…)

L'étape de congélation
Les causes des dangers et les moyens de maîtrise
Approche 5M (Main d'oeuvre, Milieu, Matériel, Matières Premières, Méthodes)
Qu'exige la réglementation à cette étape ?
Quelles denrées ?
Quelles preuves de la maîtrise ?
Détermination de la DLUO
Quel étiquetage ou sur-étiquetage ?

L'étape de décongélation
Bonnes pratiques

DUREE

3 h 30

PUBLIC

Tout manipulateur
de denrées alimentaires

PRE REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

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

Approche centrée sur les
situations concrètes rencontrées
par les participants.

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.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation
sera envoyée post formation.

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 :
Les tarifs sont disponibles
en bas de la page internet
du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©