



Hygiène lors de la CONGÉLATION

DUREE

3 h 30

PUBLIC

Tout manipulateur de denrées alimentaires

PRE 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, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...





TARIFS

Inter-entreprises à Paris
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Intra-muros en France entière
550 € pour un groupe
≤ 2 stagiaires
puis +15€ par stagiaire supplémentaire
+ déplacement selon lieu
Dates à convenir en commun

Vidéo de présentation

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

