






Hygiène et HACCP en boutique de Fromagers Affineurs

Cela fait déjà quelques temps que vous êtes installés, la maison fonctionne correctement, mais un doute subsiste, concernant l'hygiène : Suis-je dans les clous par rapport à ma prochaine visite de la Direction des Services Vétérinaires ?

OBJECTIFS

-  Etre capable de faire face aux situations obstacles
-  Maîtriser le développement microbien
-  Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de base

PROGRAMME

La réglementation

Directives européennes et Paquet hygiène
Responsabilités et obligation de résultat
Contrôles et risques encourus (saisie, procès-verbal, fermeture administrative, réputation)

HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Dangers et risques physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes
Microbiologie et bactéries : Facteurs favorisant leur vie et leur développement

L'hygiène du personnel

L'état de santé
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)
La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires
L'entretien du matériel

L'étape Réception

Les conditions de transport
La qualité initiale des denrées conditionne en grande partie la qualité des produits finaux
Les contrôles à effectuer

L'étape Affinage / Stockage

La protection des produits et les températures
Utilisation des chambres froides et gestion des stocks

L'étape Déconditionnement / Conditionnement

Préparer l'aliment en vue de son utilisation ultérieure
Maîtriser les contaminations dues aux manipulations
Maîtriser la multiplication microbienne

L'exposition à la Vente / Livraison

Mise en présentation
Gestion des Restes et Invendus
Durée de conservation des denrées entamées

DUREE

1 jour

PUBLIC

Professionnels travaillant en boutiques, étals (vendeurs, préparateurs...) dans les caves d'affinage (affineurs...)

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

Active et Expositive.
Echanges sur les situations concrètes rencontrées.
Remise d'un support.

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



Vidéo de présentation

