



# 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

