






HACCP et maîtrise de la sécurité alimentaire pour une activité de lavage de bouteilles en verre

En hygiène alimentaire on entend tout et son contraire : des utilisations strictement interdites (javel...) des gestes absolument obligatoires (travailler fenêtres fermées, porter la charlotte, le masque, les gants...). Pour les responsables, pris par leur quotidien, ce n'est pas toujours aisé de démêler le vrai du faux. Pourtant l'obligation de résultat sanitaire leur incombe.

Que disent les règlements européens du Paquet Hygiène 2006, et les arrêtés ministériels du 21 décembre 2009, et du 8 octobre 2013 ? Cette formation se propose d'expliquer comment respecter ces textes dans votre contexte particulier, ainsi que de mettre en place la trame d'un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) adapté à la structure.

OBJECTIFS

-  Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
-  Identifier les normes de l'hygiène alimentaire pour mieux encadrer la prestation « nettoyage de bouteilles »
-  Mettre en place la trame d'un Plan de Maitrise Sanitaire

PROGRAMME

L'organisation de la législation

Le Paquet hygiène 2006 et ses 4 obligations spécifiques
 Les arrêtés ministériels français
 Qu'est ce que la méthode HACCP
 La méthode des 5M
 Le diagramme d'Ishikawa

Les obligations du Paquet Hygiène 2006

L'obligation de résultat
 L'obligation de traçabilité
 Les conditions d'une traçabilité efficace
 L'archivage des documents de traçabilité (les enregistrements incontournables, auto-contrôles...)
 L'obligation de retrait rapide (gestion des produits non-conformes)
 L'obligation d'information des services de contrôle

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ? Qu'est-ce que les MITA et les TIAC

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, 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

L'hygiène des locaux et du matériel

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, intérêt, fréquences, méthodes...)

Les étapes à maîtriser

Les conditions de réception, traitement, stockage, transport...
 L'hygiène du personnel et des manipulations
 Les contrôles à effectuer

Le Plan de Maitrise Sanitaire

Définition et système documentaire
 Les instructions de travail
 Les Plans de contrôle
 Les procédures de production
 La vérification de l'efficacité du PMS

DUREE

2 jours

PUBLIC

Responsables de la sécurité alimentaire, gérant, direction, chefs de service, etc...

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 de documents, supports...
 Remise d'une synthèse pédagogique (livret).
 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

