

VIAL Formations

Siège social:

1 rue du Grenache

34210 Félines-Minervois

Numéro SIRET:943 726 927 00016

Email :info@vial-formations.fr

Tel: 04.68.90.53.42



FORMATION HYGIENE HACCP

Durée: 14.00 heures

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire :

- Tout public

Prérequis :

- Disposer d'un ordinateur et d'une connexion internet durant toute la période de formation

Accessibilité :

Formations en distanciel accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Audio description et sous titrage non disponibles.

Pour toute question d'accessibilité handicap, prendre contact avec nous : info@vial-formations.fr

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Savoir analyser les risques sanitaires liés aux aliments
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP
- Mettre en place des actions d'autocontrôle
- Assumer la fonction de référent hygiène
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Maîtriser les différents dangers pour le consommateur
- Maîtriser les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Elaborer un plan de maîtrise sanitaire

CONTENU (PROGRESSION PÉDAGOGIQUE)

- Analyser les risques sanitaires
 - Connaître les Dangers liés aux aliments
 - Les différents dangers
 - Connaître les microbes
 - Les infections et TIAC
 - Moyens de maîtrise des dangers microbiens
 - Autres dangers et moyens de maîtrise (physiques, allergènes, nuisibles et chimique)
 - Quiz de fin de chapitre
- Connaître la réglementation
 - Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement
 - Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS
 - Contrôles officiels et inspections
 - Quiz de fin de chapitre

VIAL Formations

Siège social:

1 rue du Grenache

34210 Félines-Minervois

Numéro SIRET:943 726 927 00016

Email :info@vial-formations.fr

Tel: 04.68.90.53.42



- Gérer les moyens de maîtrise
 - Principes et méthode HACCP
 - Hygiène du personnel
 - Nettoyage et désinfection
 - Règles d'hygiène par étape de fabrication(les BPH)
 - Traçabilité et gestion des non conformités
 - Mise en place et suivi des autocontrôles
 - Quiz de fin de chapitre
- Organiser l'activité en conformité et transmettre le savoir
 - Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène par étape de fabrication
 - Mettre en place un plan d'action individuel
 - Assumer la fonction de référent hygiène
 - Évaluation finale
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
 - Connaître le paquet hygiène
 - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
 - Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées
- Maîtriser les différents dangers pour le consommateur
 - Les différents dangers : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...), dangers physiques (corps étrangers...), dangers allergènes, dangers biologiques
 - Les dangers biologiques, y compris parasites : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ; le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; la répartition des micro-organismes dans les aliments ; Les autres dangers biologiques (parasites)
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; les associations pathogènes/aliments
 - Les mesures de maîtrise des dangers : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ; l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Maîtriser les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) : principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point HACCP)
 - Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation
 - Les contrôles officiels : direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ; les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ; grilles de contrôle ; suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ; AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ; analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux,

VIAL Formations

Siège social:

1 rue du Grenache

34210 Félines-Minervois

Numéro SIRET:943 726 927 00016

Email :info@vial-formations.fr

Tel: 04.68.90.53.42



d'amendes transactionnelles et de fermeture ; connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

- Elaborer un plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : l'hygiène du personnel et des manipulations ; le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Le plan de nettoyage désinfection ;
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- Les contrôles à réception et à expédition
- Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc
- L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité

ORGANISATION VIAL :

Contacts :

Equipe pédagogique:

Mme Virginie Billiet, Référente handicap

Mme Virginie Billiet, Responsable pédagogique

Contacts :

Référente handicap: info@vial-formations.fr

Assistante de direction: info@vial-formations.fr 06 82 95 16 71

Responsable pédagogique : info@vial-formations.fr

Coordinatrice pédagogique : info@vial-formations.fr

Secrétariat général: 06 82 95 16 71

Assistance/Aléas et réclamations disponibles par mail à : info@vial-formations.fr 06 82 95 16 71 du lundi au vendredi de 09h à 17h (délai de réponse maximale: 24h)

Moyens pédagogiques et techniques

- Accès illimité à la plateforme de cours 24/7;
- Cours théoriques au format vidéo;
- Formations accessibles via un ordinateur ou une tablette;
- Assistance technique par téléphone, et email.

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

- Suivi d'assiduité réalisé par notre coordinatrice pédagogique qui est dédiée et disponible par téléphone et courriel : info@vial-formations.fr (réponse en moins de 48h du lundi au vendredi de 09h à 17h);
- Relevés de connexion à la plateforme e learning;

VIAL Formations

Siège social:

1 rue du Grenache

34210 Félines-Minervois

Numéro SIRET:943 726 927 00016

Email :info@vial-formations.fr

Tel: 04.68.90.53.42



Modalités d'évaluation :

- Auto-évaluation sous forme de questionnaires;
- Exercices sous formes d'ateliers pratiques;
- Questionnaire de positionnement;
- Évaluation à chaud.

Indicateur de qualité : Pas de données accessibles à ce jour, dès que le nombre minimal de candidats sera suffisant pour obtenir ces taux, ils seront publiés