

Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

Public :

Chefs d'entreprises artisans ou leurs conjoints et salariés

Modalités :

Durée : 2 jours

Lieu : Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Coût unique : 300 € - *Prise en charge partielle ou totale pour les OPCA*

Objectifs :

- **Connaître la réglementation**
- **Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et leur démarche HACCP**

Programme

1^{ère} journée

Le « Paquet Hygiène »

- Architecture du « Paquet Hygiène »
- Plan de maîtrise sanitaire : démarche HACCP, gestion des invendus, plan de nettoyage/désinfection, autocontrôles...
- Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
- Affichage, étiquetage et traçabilité
- Notions de déclaration, agrément, dérogation d'agrément
- Contrôles officiels, sanctions
-

Microbiologie des aliments

- Volet théorique : le monde microbien, toxi-infection, microorganismes pathogènes, les conditions de développement, risques d'altération, lecture d'une analyse bactériologique, les contrôles de surface, de process

2^{ème} journée

Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène, connaître les points clés à maîtriser : hygiène des manipulations, nettoyage et désinfection, organisation du travail, environnement de travail, matières premières, rangement rationnel, maîtrise du froid, chaîne du chaud, du froid, gestion des stocks
- PMS et application de la démarche HACCP : mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité et gestion des non-conformes, exemples d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques sur un produit, de plan de nettoyage et de désinfection, documents type.

Renseignement et inscription auprès du service formation

Tél. 05 62 61 22 50 - Service-formation@cma-gers.fr