Diagnostic hygiène / sécurité sanitaire

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
1 jour / 7 h

Référence :
SEC-DIA-0848

Type de formation :
Formation qualifiante

Public :
.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Revue documentaire :
Cibler les procédures et instructions Hygiène/HACCP de l'activité alimentaire avec les enregistrements qui en découlent.
Diagnostic terrain :
Evaluer la conformité des pratiques actuelles avec les exigences de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène/HACCP.
Faire l'inventaire des règles et procédures de Sécurité sanitaire appliquées (Bonnes Pratiques en Hygiène, Mesures de sécurité sanitaire, autocontrôles et traçabilité). Relever les points sensibles et écarts dans la maîtrise sanitaire de l'activité.
Plan d'actions :
Cibler les actions de correction et d'amélioration à engager afin de garantir la qualité sanitaire des produits.

Pré-requis :
Tout public

Compétences et méthodes pédagogiques :

Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :

Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques et pédagogiques :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients.
Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.
Merci donc de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de formation souhaitées.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Réalisation du diagnostic

- Bilan global quant à l'organisation, aux conditions de fonctionnement et d'équipements, aux règles d'hygiène définies et appliquées, aux documents d'autocontrôles existants, à la traçabilité, ...

2. Système documentaire

Procédures et instructions du Plan de Maîtrise Sanitaire
Fiches d'enregistrement et de traçabilité

3. Maîtrise sanitaire des opérations

- Réception et stockage des matières premières
- Gestion des enceintes froides positives et négatives
- Etapes de fabrication (déconditionnement, opérations préliminaires, cuisson, assemblage...)
- Maîtrise des températures
- Plats témoins
- Gestion des déchets
- Plonge

4. Maitrise sanitaire de l'environnement de travail

- Etat des locaux, organisation des flux (circuit des produits, du personnel, des déchets...)
- Etat des équipements et matériels
- Prévention et lutte contre les nuisibles
- Opérations de nettoyage et de désinfection

5. Maitrise sanitaire des denrées

- Conditions de stockage (rangement approprié, protection des produits...)
- Suivi des DLC et DLUO, gestion des produits entamés
- Gestion des excédents

6. Bonnes pratiques d'hygiène des personnels

- Tenue de travail
- Hygiène des manipulations
- Respect des exigences et interdits

7. Dangers liés au manque d'hygiène - Points sensibles spécifiques à l'activité

8. Restitution des résultats

- Rédaction du rapport de diagnostic
- Constats
- Points forts et points sensibles

9. Définition des actions de correction et d'amélioration à engager conformément à la réglementation Hygiène

Nous contacter :

Dominique Odillard : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023