

HACCP - Règle sanitaire en restauration dans les ESMS



Objectifs généraux

Répondre à la fois aux obligations réglementaires et garantir la sécurité sanitaire des aliments au sein des restaurations collectives.

- Assurer la sécurité en matière d'hygiène alimentaire relative à la méthode HACCP
- Répondre aux obligations du législateur

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la nouvelle approche réglementaire
- Rappel de la méthode et de la réalisation
- Le plan de maîtrise sanitaire en restauration collective
- Les outils favorisant la mise en place et la gestion des dysfonctionnements

Programme

- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire appliquée à la restauration collective : contenu du paquet hygiène et ses objectifs, les éléments clefs de la réglementation
- Les obligations qui en découlent pour les professionnels : mise en place de procédures et de modes opératoires, le guide des bonnes pratiques, la mise en place de la traçabilité et de l'alerte
- L'analyse du contenu du plan HACCP et le respect de sa mise en œuvre ; analyse des fanges, détermination des points critiques, système de surveillance
- L'analyse du plan de maîtrise sanitaire et le suivi des préconisations : les modes opératoires, le dossier des enregistrements et des preuves, les actions mises en place

Modalités

- Prérequis : **aucun**
- **Accessible** aux personnes en situation de handicap
- Durée : **3,5 jours (24,5h)**
- Dates : à convenir
- Formation **100 % présentielle**
- Un questionnaire est envoyé en amont aux participants pour recueillir leurs attentes et leurs objectifs de formation
- Une évaluation des compétences permet de mesurer si les objectifs de formation sont atteints
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux participants

Coût : 600 € (HT) par stagiaire

TVA applicable selon la réglementation en vigueur au moment de la facturation