

PROGRAMME

DE FORMATION

proposé

→ Finalité :

Initiation aux principes de la méthode HACCP par une mise en place adaptée et personnalisée à chaque site de production.

→ Objectifs pédagogiques :

Le personnel des sites concernés devra acquérir tous les réflexes conditionnant la mise en oeuvre au quotidien de la méthode HACCP. Il devra en particulier être capable de contrôler et de corriger le cas échéant tous les points essentiels permettant de maîtriser la qualité des produits, points qui auront été mis en avant par la méthode HACCP.

Ainsi, le personnel devra mettre en place une procédure systématique :

- de contrôle de la qualité des matières premières lors de leur réception (contrôle de la température des produits compte tenu des températures légales...)
- de contrôle des conditions de stockage des denrées destinées à l'alimentation humaine
- de contrôle des matières premières et produits finis au travers d'analyses bactériologiques confiées à des tiers
- de contrôle du nettoyage et de la désinfection des surfaces
- de suivi du système qualité mis en place dans l'établissement (révision périodique du système mis en place).

→ Plan d'action :

La nouvelle réglementation :

- Qu'est-ce que l'HACCP ?
- Pourquoi l'HACCP ?
- L'HACCP : comment ?

La mise en oeuvre des principes de l'HACCP et les outils d'application concernant les étapes suivantes :

- Analyser les dangers
- Identifier les points critiques pour la maîtrise des « CC P »
- Etablir les limites critiques
- Etablir le système de surveillance
- Etablir les actions correctives
- Etablir le système documentaire
- Vérifier

Les documents « qualité » :

Nettoyage et Désinfection :

Plan de Nettoyage - Désinfection Protocoles et Fiches de sécurité des produits Fiches techniques des produits utilisés Certificat d'homologation des produits.

Dératisation et Désinsectisation : Contrat de dératisation et désinsectisation Constat d'intervention de dératisation ou Plan d'implantation des pièges.

Analyses des risques : Hygienescopie Grille de détermination des points critiques.



PROGRAMME

DE FORMATION

proposé

Les documents de contrôle :

Contrôles à réception

Protocole de contrôle à réception - Fiches de contrôle à réception des produits - Feuilles d'actions correctives - Tableau des températures à réception.

Conditions de conservation : Tableau des températures maximales de conservation des denrées alimentaires - Relevé des températures (chambres froides positives, négatives) - Fiches de contrôle des températures (cuisson/refroidissement, etc...) - Suivi des huiles de friture - Protocole de prélèvement des plats témoins.

Analyses

Plan d'échantillonnage - Compte-rendus d'analyses - Présentation de la méthode HACCP - Son application pratique dans les différents domaines suivants : - Connaissance des bactéries - Lavage des mains - Généralités sur la cuisine - Nettoyage de la friteuse - Le trempage - La salle de restaurant - Entretien des sols - Entretien du matériel électrique - Nettoyage de la sauteuse - Nettoyage du four - Nettoyage des surfaces de travail - Rénovation de la vaisselle - Nettoyage du matériel de découpe et de préparation - Nettoyage des grills - Détartrage de la H CV - Stockage froid - Les déchets - L'univers de la laverie - L'entretien des sanitaires.

Moyens matériels, pédagogiques et techniques mis en oeuvre

Rétroprojection Classeur personnalisé pour l'établissement comprenant les différents documents nécessaires à l'Arrêté Ministériel du 29/09/97.

Moyens d'évaluation mis en oeuvre

Le contrôle des connaissances et reconnaissance des acquis se fera au moyen d'un classeur « QUALITE HYGIENE » qui permettra de répondre aux exigences de l'arrêté ministériel du 29 Septembre 1997, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, et notamment celles de « Contrôle et Vérification » (Chap.VII.).

C'est un outil qui formalise le système qualité, disponible pour les Services Vétérinaires si besoin est.

Progression pédagogique

Le programme de formation ci-joint intitulé « Initiation aux principes de la méthode HACCP » retrace les différentes étapes intermédiaires à parcourir par les stagiaires en vue d'acquies les connaissances théorique et les étapes à réaliser ultérieurement sur leur site de production (Cuisines...).

Chaque rubrique est destinée à répondre à un point précis de l'A.M. du 29/09/1997, sous réserve de la compléter et d'assurer le suivi de la démarche Qualité entreprise

