

Lorsque l'on parle de sécurité alimentaire et/ou hygiène, il est important de retenir que les aliments remis aux consommateurs ne contiendront pas de danger à un niveau inacceptable et ne provoqueront aucun dommage. En tant que dernier maillon de la chaîne alimentaire, le secteur restauration doit obligatoirement poursuivre et garantir la sécurité en appliquant les Bonnes Pratiques d'Hygiène avec du bon sens et la réglementation

Hygiène

Objectifs

Lisser tous les risques ou dangers en fonction des provenances
Utiliser les outils d'analyse ou de méthodologie (cotations)
Officialiser un dispositif de sécurité alimentaire en conformité avec l'exigence réglementaire
Etre capable de formaliser une analyse de risques et/ou de dangers de process intégrés

Public concerné

Responsable unité de production – Second de cuisine – Equipe HACCP

Intervenant

Ingénieur en restauration

Prérequis

Avoir suivi la formation HACCP 1

Méthodes et outils

Enseignement théorique et pratique – Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Programme

A/ Les différentes sources d'origine des risques

- L'environnement et ses dangers potentiels
- Les pistes pour évaluer les risques et/ou dangers

B/ Codex Alimentarius = méthode HACCP

- L'intérêt des mesures de maîtrise : PRP, PRPo et/ou CCP

C/ Validation des process

D/ Outils d'analyse et de cotations

E/ Principales définitions

F/ Mise en pratique d'un cas



Tout au long de la chaîne alimentaire, la traçabilité permet de restituer rapidement des renseignements sur l'origine des produits. Synthétiques et offrant une lecture rapide, des outils permettent aujourd'hui de garantir une restitution fiable des données sur leur provenance.

Dans l'objectif permanent d'améliorer et d'optimiser les méthodes de travail, la mise en place d'autocontrôles au sein des cuisines collectives facilite, d'une part, la mise en évidence d'éventuels points à réévaluer ou corriger et permet, d'autre part, de dégager les atouts à renforcer et à développer.

Objectifs

Mettre en place un système et une organisation fiables, utiles et adaptés
Identifier les documents à utiliser
Réaliser des tests
Etre capable de s'auto diagnostiquer
Faire vivre le système HACCP
Faire évoluer l'organisation vers l'amélioration
Utiliser l'autocontrôle comme outil d'analyse

Public concerné

Personnel de cuisine – Equipe HACCP

Intervenant

Ingénieur en restauration

Prérequis

Avoir suivi la formation HACCP 1

Méthodes et outils

Enseignement théorique – Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Programme

I – SYSTEME DE TRAÇABILITE

- A/ Le cadre réglementaire et les obligations légales
- B/ Rappel des principales définitions, des objectifs et des enjeux
- C/ Traçabilité des denrées et des produits finis
- D/ La mise en œuvre de la traçabilité en restauration collective
- E/ Mise en pratique

II – AUTOCONTROLES

- A/ Les différents types d'autocontrôles
- B/ Leurs Rôles
- C/ Mise en pratique

