SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN BOUCHERIE, CHARCUTERIE

Permettre aux participants d'être en mesure de reconnaître, d'analyser et de mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Fondamental | Présentiel | À distance | 1 jour

Ref. : PR3094131972
Date de mise à jour : 2023-09-09
Prix : 340 € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène HACCP
- Comprendre l'importance du danger allergène
- Savoir évaluer objectivement les dangers allergènes
- Pouvoir mettre en place une politique d'étiquetage appropriée

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Commerces de proximité : boucherie, charcuterie.

Prérequis :

- Avoir une expérience en boucherie, charcuterie

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Hygiène HACCP

Module 1 : Enjeux de la sécurité alimentaire

1. Pour le consommateur, pour le professionnel, les organismes de contrôles

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène /Risques pour le consommateur

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;

- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- La sécurité alimentaire par la méthode HACCP
- La méthode des 5 M

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

4. L'Hygiène du personnel

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie des aliments DLC, DLUO
- Les procédures de congélation / décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Module 2 : Les allergènes

1. Point sur la règlementation

- Le règlement INCO
- La responsabilité du fabricant
- Liste des allergènes majeurs à étiquetage obligatoire

2. Les manifestations de l'allergie alimentaire

- Allergie alimentaire : de quoi s'agit-il ?
- Distinction entre Allergie et Intolérance alimentaire
- Mécanismes de l'allergie
- Symptômes et gravité

3. Maîtrise du danger allergène

- Les mesures de prévention applicables lors de la fabrication alimentaire
- Les mesures de prévention applicables lors de la vente de produits alimentaires
- Les mesures de prévention applicables lors du service des repas
- Traçabilité des allergènes (du fournisseur au consommateur)
- La mise en place d'une communication adaptée pour la sécurité du consommateur

ORGANISATION

Équipe pédagogique : Un consultant expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Suivi de l’exécution et évaluation des résultats : Alternance de théorie, de démonstrations par l’exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources techniques et pédagogiques : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

Délais et modalités d’accès à la formation : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d’accès est régi par l’agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

Accessibilité : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielles puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles à tous publics.