



Programme de formation HACCP

Les objectifs de la formation HACCP obligatoire en restauration – 14h

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

AU PROGRAMME

- Aliments et risques pour le consommateur
- Introduction des notions de dangers et de risques
- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale spécifique à la restauration commerciale.
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- Les contrôles officiels
- Le plan de maitrise sanitaire PMS
- Les BPH (bonnes pratiques d'hygiène)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Les guides des bonnes pratiques du secteur d'activité spécifié

Certificat

Attestation de formation

Lieux de la formation

Sur le site du client ou en centre chez GLR formation

Contact

garderlerythme@outlook.fr

0610910523

Accessibilité aux personnes handicapées

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invités à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

