



## HACCP – Plan de Maitrise sanitaire

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels DDPP (direction départementale de la protection des populations), DDCSPP (directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations)...

Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle

Préparer les salariés au nettoyage des locaux COVID 19

### OBJECTIF :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

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

Conclues entre l'État (Directe) et une entreprise ou un OPCO chargé d'assurer un relais auprès de ses entreprises, les Conventions FNE-Formation ont pour objet la mise en œuvre de mesures de formation professionnelle, afin de faciliter la continuité de l'activité des salariés face aux transformations consécutives aux mutations économique, et de favoriser leur adaptation à de nouveaux emplois en cas de changements professionnels dus à l'évolution technique ou à la modification des conditions de production

### PROGRAMME :

Principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités

– Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles

**Le guide des bonnes pratiques d'hygiène :**

- Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? Notamment : Hygiène du personnel et des préparations
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture

- Les durées de vie (DLC, DDM)
- La règle des 5M
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux
- Nettoyage et désinfection/ pictogramme et sécurité de l'utilisateur
- Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace

Cette formation permettra de préparer les salariés à réaliser une opération de désinfection des locaux publics privés, du mobiliers, objets meublants, tout en garantissant la sécurité de l'opérateur et des clients.

### **Méthode pédagogique :**

Visio conférence, formation asynchrone (étude de cas, exercices)

### **Calendrier :**

- ✓ 14 heures – séquences de 3 x 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 1 heure par jour + 2 heures d'autoformation
- ✓ Entre le 15/11 et le 23/12/2020

**Lieu et participant :** Formation à distance – Professionnels de l'hôtellerie/restauration