


FORMATION HACCP

RAPPEL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE

<p>Public concerné, nombre,</p>	<p>Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ». Sont donc concernés en MFR, les cuisiniers(ères), maîtres(ses) de maison, veilleur(se) et surveillant(e) de nuit assurant le petit-déjeuner, les moniteurs(trices) et animateurs(trices) encadrant les services repas. Groupe de 8 à 15 personnes maximum.</p>	
<p>Prérequis, modalités et délai d'accès</p>		<p>Avoir une fonction pouvant être en lien avec la manipulation de denrées alimentaires. Etre salarié d'une MFR ou d'un autre organisme. Accessible aux personnes à besoins particuliers Bien le signaler pour adapter les moyens techniques le jour de la formation. Salariés MFR : inscription avant le 20 juillet par la direction de la MFR Autres personnes : demande de formation par téléphone. Organisation de la journée avec un groupe d'au moins 8 personnes (1 mois ½ maximum de délai de planification)</p>
<p>Présentation générale (problématique, intérêt)</p>	<p>L'HACCP est un outil permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et reposant sur des bases scientifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identification de manière systématique de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques ; - élaboration des mesures préventives nécessaires à leur contrôle. On entend par le terme de contrôle, l'élimination du risque ou sa réduction à un niveau acceptable ; - vérification de la maîtrise du risque par des contrôles et, le cas échéant, réajustement. 	
<p>Objectifs</p>	<p>Les objectifs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappeler les enjeux de la sécurité alimentaire • Connaître les exigences définies par la réglementation en vigueur • Identifier les dangers associés aux différents stades de fabrication • Redéfinir les bonnes pratiques d'hygiène liées à chaque poste de la cuisine • Rappeler l'importance de chacun dans l'organisation de la production 	
<p>Contenu de la formation</p>	<p>Rappel du contexte réglementaire Qu'est ce qu'un plan de maîtrise sanitaire ? L'HACCP ? Les dangers pour la sécurité des aliments Les sources de danger</p>	<p>Les enregistrements obligatoires La traçabilité Les plats témoins <u>Point sur les exigences en cours par rapport à la pandémie de COVID 19</u></p>
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Valoriser la mission du personnel et de l'encadrement en développant le service rendu aux clients en leur proposant une formation concrète autour de leur activité propre. Tour de Table. Un support powerpoint est utilisé pour présenter les principaux éléments. Explications et échanges avec les participants. Dossier de formation donné pour la prise de notes.</p>	

Compétences / Capacités professionnelles visées	Etre capable de comprendre et appliquer les enjeux de la réglementation européenne du paquet hygiène Assumer ses responsabilités liées à la manipulation de denrées alimentaires
Durée	7h. (une journée)
Dates	<u>Salariés MFR</u> : Dernière quinzaine d'aout afin de libérer plus facilement le personnel de restauration (pas d'élèves) . <u>Autres personnes</u> : date programmée dès la constitution d'un groupe de 8 personnes.
Lieu(x)	MFR de Oisemont
Coût par participant	395€ net
Contact	Secrétariat de la MFR de Oisemont Tél : 03 22 25 12 50 email : mfr.oisemont@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	Formateur professionnel du Réseau Restau'Co (Certification Qualiopi)
Suivi de l'action	Mise en place d'outils permettant de vérifier la réalité du suivi de la formation par les stagiaires (<i>émargement par les stagiaires et le formateur, quiz initial sur les connaissances présentes</i>)
Evaluation de l'action	Evaluation en fin de journée avec un quiz final permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, Enquête de satisfaction du stagiaire avec proposition possible d'améliorations. Une attestation individuelle de présence sera remise à la fin de la formation.