

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MÉTHODE HACCP : ACTUALISATION

Programme

Le matin

Présentation du programme, quizz

La réglementation et ses obligations

La méthode HACCP

La marche en avant

Le respect du couple temps/température

La durée de vie (DLC et DLUO)

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Traçabilité

Les auto-contrôles et enregistrements

La gestion des non-conformités

L'après-midi

Plan de cuisine

Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets

Mise en évidence des facteurs de risque

Les textures modifiées : maîtrise de l'hygiène des préparations

Tour de table : retours sur la formation et questions

Référence

11.1.