

FORMATEC JB - Jérôme DENIS-BAILLON

280 avenue du Docteur Fourcade – 34070 MONTPELLIER
Tel. : 07 81 24 14 70 - e-mail : jbformacom@hotmail.com - N° FORMATEUR : 76 34 09000 34

Numéro de TVA intracommunautaire : FR94414939611

FORMATION ALLERGENES ET HACCP

Le programme

Objectifs : - Bénéficier des dernières données épidémiologiques sur l'allergie alimentaire, - Comprendre l'allergie alimentaire et ses mécanismes, - Identifier les principaux allergènes alimentaires, - Pouvoir développer une politique de prévention du risque allergique dans votre entreprise.

Publics visés : Chef d'entreprise, restaurateur, salariés, RH, Responsables Qualité, Responsables R&D, Nutritionnistes, Diététiciens

Module 1 - Panorama de la réglementation

- L'évolution de la réglementation
- Les principaux textes / Le paquet hygiène
- Les obligations réglementaires de la profession
- Comment s'organiser ? Les risques encourus ?
- Qui contrôle ?

Module 2 - Les Dangers et les Risques

- Dangers biologique
- Dangers physique
- Dangers chimique
- Dangers allergène*

Module 3 - La Méthode HACCP (*Notions*)

- Définition et historique
- Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place
- Appliquer et entretenir son système HACCP

Module 4 - Les Micro-organismes

- Présentation générale des micro-organismes
- Comment nous rendent-ils malade ?
- Quels sont leurs besoins ?
- Comment limiter leur développement ?
- La gestion des analyses microbiologiques

Module 5 - Les Locaux et l'Equipement

- Le périmètre et le terrain
- La conception (*La sectorisation / La marche en avant*?)
- Les principales zones.
- Les surfaces.

Module 7 - Le Nettoyage et la Désinfection :

- Les différentes souillures / Les différents produits
- Le matériel.
- Réalisation et organisation du nettoyage (Le TACT).
- Les règles de sécurité et les obligations des professionnels
- La plonge et le stockage de la vaisselle / du matériel.

Module 8 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Achat / Réception / Décartonnage / Stockage.
- Déconditionnement / Déboitage / Décongélation.
- Préparations froides / Découpe / Assemblage.
- Préparations chaudes / Cuisson.
- Maintien en température / Refroidissement.
- Congélation / Surgélation / Conditionnement sous-vide
- Remise en température / Service / Invendus.
- Gestion de la salle et du bar.

Module 9 - La Gestion des Non-conformités :

- Savoir réagir / Acquérir les bon réflexes.
- L'amélioration continue (*Actions correctives/préventives*).

Module 10 - La Traçabilité :

- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations
- L'organisation et la durée d'archivage.
- L'affichage de l'origine des viandes bovines.

Module 11 - La Gestion de Crise :

- Conduite à tenir en cas de TIAC.
- Conduite à tenir en cas de retrait / rappel.

FORMATEC JB - Jérôme DENIS-BAILLON

280 avenue du Docteur Fourcade – 34070 MONTPELLIER
Tel. : 07 81 24 14 70 - e-mail : jbformacom@hotmail.com - N° FORMATEUR : 76 34 09000 34

Numéro de TVA intracommunautaire : FR94414939611

- La dératisation et la désinsectisation
- Les équipements et le matériel.
- La maintenance / Le contrôle des thermomètres.

Module 6 - Hygiène et Sécurité du personnel :

- La tenue du personnel et les vestiaires.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les obligations des professionnels.
- Le comportement et le lavage des mains.

ALLERGENES *

- Glossaire
- Historique
- Maladie Allergique : Définitions, Allergènes, Protéines
- Mécanismes de l'allergie
- Allergies, intolérances, pseudo-allergies, allergènes croisés
- Les symptômes
- Détection des allergies chez les patients
- Prévalence des allergies alimentaires
- Allergènes masqués, choc anaphylactique
- Prévalence des allergènes alimentaires : Prévalence en - Europe et autres pays
- Pourquoi cette augmentation?
- Réglementation
- Prévention du risque allergique
- Attentes des consommateurs
- Principales causes de contamination
- Intégration du danger allergènes au système HACCP
- Système HACCP : Aspects théoriques et illustrations pratiques
- L'attente des clients, le référentiel IFS
- L'approche analytique des allergènes

Questions / Discussion.

Validation : Attestation de stage