

FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES PÉRISSABLES SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

Informations pratiques



Date
Définie par trimestre



Durée
7h



Formateur
Maryse Noel
Marilyne Aubert



- Public visé**
- Commerçant
 - Porteur de projet
 - Responsable de rayon vrac



Lieux
Paris, visioconférence,
autres villes sur
demande



Horaires
09h00 - 13h00
14h00 - 17h00

Tarifs

- 200€ HT tarif adhérent / 400€ HT tarif non adhérent (financement personnel ou demandeur d'emploi)
- 280€ HT tarif adhérent / 480€ HT tarif non adhérent (financement OPCO, employeur)
- Pour toutes les formations en visioconférence financées à titre personnel ou par Pôle emploi, une remise de 10% sera appliquée sur le montant HT.

Pré-requis

- Pas de niveau minimum requis pour suivre la formation
- Être commerçant, porteur de projet ou responsable d'un rayon vrac
- Avoir suivi au préalable la formation «Bonnes Pratiques d'Hygiène de la vente en vrac de denrées alimentaires (hors périssables) suivant la méthode HACCP » dispensée par Réseau Vrac et Réemploi
- Les sessions sont dispensées sous réserve d'un minimum de 6 participants (12 maximum)

Objectifs de la formation

- Comprendre et intégrer dans ses pratiques professionnelles les grands principes de la vente de **denrées alimentaires périssables et très périssables** (durée de vie, maîtrise des températures, gestion des denrées entamées...)
- Connaître et intégrer les dangers associés à ces mêmes catégories de denrées et les risques liés à une **insuffisance d'hygiène** dans l'activité de distribution de ces denrées alimentaires
- Connaître et mettre en œuvre les mesures de **maîtrise des dangers** associés aux denrées alimentaires, de la réception de celle-ci à la remise directe aux consommateurs
- Connaître et construire un **Plan de Maîtrise Sanitaire** spécifique à son activité

FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES PÉRISSABLES SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

Suivi d'assiduité et résultat

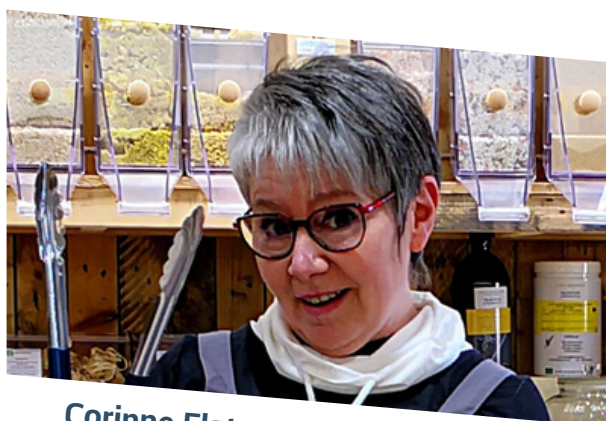
- Feuille de présence ou relevé de connexion
- Attestation de formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis

Moyens pédagogiques

- Méthode participative
- Étude de cas et travail en groupe
- Alternance de parties théoriques, méthodologiques et pratiques
- Salle équipée d'un vidéoprojecteur permettant la diffusion du support de présentation ou partage d'écran, paperboard

Témoignage

“ Après 3 heures de contrôle de la DGCCRF, j'ai été félicitée sur le respect des règles et la connaissance de la législation! J'ai tout naturellement précisé à l'inspecteur que c'était grâce aux formations, à la documentation et au suivi des informations transmises par réseau Vrac! Alors je tenais à vous remercier. Merci pour tout votre travail tellement important et indispensable. La qualité des formations et de la documentation, la clarté des informations, tout quoi! ”



Corinne Flatry - Le comptoir de Co

FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES PÉRISSABLES SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

1

Aliments et risques pour le consommateur

- Les différentes catégories de dangers associés aux denrées périssables réfrigérées (produits laitiers...)
- Les dangers microbiens (initiation à la microbiologie alimentaire, présentation et prise de conscience du monde microbien et classement en utiles et nuisibles...)
- Les dangers bactériens mis en relation avec les bactéries d'altération et les bactéries pathogènes
- Les couples « dangers bactériens/aliments » principalement rencontrés (produits laitiers, végétaux crus et produits à base de fruits ou de légumes)
- Exemples de retraits/rappels relatifs aux produits laitiers
- Les deux catégories de maladies d'origine bactérienne : les toxi-infections alimentaires (TIA) et les maladies infectieuses alimentaires (MIA)
- Les principales causes d'intoxication alimentaire
- Données statistiques et épidémiologiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

2

Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Les mesures de maîtrise des dangers microbiens : choix des produits, qualité des produits à réception et les contrôles à effectuer, hygiène des manipulations et Bonnes Pratiques d'Hygiène de stockage, de transvasement/conditionnement et l'Hygiène des surfaces (locaux et matériels)
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de réception des produits frais et des fruits et légumes
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de stockage et de manipulation des produits frais (découpe et portionnement, transvasement/conditionnement)
- Bonnes Pratiques d'Hygiène des manipulations : focus sur l'hygiène des mains
- Bonnes Pratiques d'Hygiène relatives à la gestion des fruits et légumes dans une épicerie vrac
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de stockage et de vente (température et hygrométrie) Les conditions de température et d'humidité favorables pour les principaux légumes en enceinte réfrigérée (vitrine, chambre froide positive...)



FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES PÉRISSABLES SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

3

Méthode HACCP et Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

- Les composantes essentielles de la méthode HACCP et focus sur l'analyse des dangers
- Découpage en étapes des processus de la vente en vrac des produits frais (produits laitiers ...) et des fruits et légumes en vue de mener l'analyse HACCP
- Présentation du PMS et plan HACCP basée sur l'analyse des dangers
- Les 2 manifestations d'un danger bactérien concernant les produits réfrigérés périssables vendus en vrac
- Températures et microorganismes : conditions favorables au développement bactérien
- Les températures réglementaires relatives aux denrées alimentaires réfrigérées
- La maîtrise des températures au cours des différents processus
- Méthodologie de contrôle des températures des produits et procédure associée
- La maîtrise des risques alimentaires par les Bonnes Pratiques d'Hygiène et par la maîtrise des températures
- Les points déterminants associés aux denrées réfrigérées périssables
- Le respect des durées de vie des produits réfrigérés périssables et des durées de vie des produits après ouverture

