

HYGIENE ET SECURITE

Audit hygiène

Objectifs : Vérifier le système HACCP. Disposer d'un état des lieux sur le respect des prescriptions réglementaires, contrôler les pratiques de l'hygiène alimentaire de manière objective et neutre.	<u>Personnes concernées :</u>
PROGRAMME	
PARTIE I : DECOUVERTE DE L'EXISTANT ✚ Formaliser les objectifs ❖ Identifier les attentes ❖ Evaluer les enjeux ❖ Anticiper pour neutraliser les résistances ❖ Préparer les équipes (tenants et aboutissants) ✚ Observation et analyse des pratiques professionnelles ❖ Moments de rencontre avec le personnel ❖ Evaluation du respect des procédures ❖ Analyse des gestes de l'hygiène de base ❖ Détecter les écarts dans l'organisation professionnelle ❖ Les sens et les méthodes de travail ⇒ Les différents modes de cuisson ⇒ Les différents modes de conservation ⇒ La maîtrise des températures ✚ Observation et analyse de l'état des locaux et des équipements ❖ Matériaux et revêtements des locaux ❖ Implantation et ergonomie des équipements ❖ Maintenance préventive du matériel ❖ Plan de nettoyage et de désinfection ❖ Plan de lutte contre les nuisibles ✚ Diagnostic de la mise en place du système HACCP ❖ Point sur la documentation ❖ Etat des enregistrements ❖ Conformité de la traçabilité ❖ Vérification des auto-contrôles et mesures	Entreprise de Restauration souhaitant mettre en place un audit HACCP. Pré requis : Aucun. DELIVRABLES Le Formateur Consultant Professionnel de la restauration Délivrables  Restitution dans vos locaux Remise d'un rapport commenté.
PARTIE II : RESTITUTION ET RAPPORT COMMENTE ✚ Définition ou redéfinition des rôles et missions de certains acteurs ✚ Les priorités : gérer et arbitrer ✚ Proposition d'un plan d'actions ✚ Constat des éventuels écarts et points améliorables par rapport à des référentiels	2 jours Nous consulter Réf : HR140

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France