



HACCP

Food Safety

Quality Control

## METTRE EN CONFORMITÉ SON PMS AVEC LE RISQUE « ALLERGÈNE » ET LE PROCESS DE CUISSON « BASSE TEMPERATURE »

### Contexte :

- Dans le cas d'un procédé de **cuisson basse température**, l'étape de cuisson est **identifiée comme un CCP**.
- Depuis le 1er juillet 2015, (décret n°2015-447 du 17 avril 2015), les restaurateurs ont une **obligation d'information des consommateurs sur les allergènes**.

**Des mesures de maîtrise doivent donc être mises en place et inscrites dans votre PMS !**

### Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances réglementaires et méthodologiques pour intégrer une analyse des risques et un système de surveillance liés aux allergènes et au procès de cuisson basse température dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

### Personnes concernées :

- Responsables de restauration, chef et seconds de cuisine, responsables qualité, diététiciens

### Démarche pédagogique :

- Exposés et apports théoriques,
- Etudes de cas et d'exemples concrets
- Création d'outils de mesure de maîtrise

**Pré requis :** BPH et démarche HACCP

**Durée :** 1 journées, soit 7 heures de formation

### Modalités d'évaluation des acquis :

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, etc.

**Nombre de stagiaires par session :** Minimum 5 / maximum 08

### Contenus

- Quelques rappels réglementaires
  - Le procédé de cuisson basse température et règlements (CE) 178/2002 et (CE) 852/2004.
- Le Règlement européen INCO n°1169/2011 et le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées"
- Le procédé de cuisson basse température
  - Prérequis, Analyse des dangers bactériens et l'étape de cuisson représentée par un CCP.
  - La mesure de maîtrise et le barème de cuisson
  - Méthodologie (description du produit et usage attendu, diagramme du procédé de fabrication ... mesures de vérification)
- Le risque allergène
  - Application de l'HACCP à la gestion du risque allergène
  - Identification du danger allergène, les allergènes à déclaration
  - Recherche des causes 5M
  - Détermination de mesures de maîtrise (Prp, PrPo, bonnes pratiques)
  - Point critique pour la maîtrise allergènes

### Animation :

Un formateur expert en Hygiène et sécurité Alimentaire

**Support :** Synthèse de formation

**Sanction de la formation :** Certificat de réalisation individualisé

### BULLETIN D'INSCRIPTION - RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....  
 Nom (signataire de la convention) : .....  
 Fonction : .....  
 Adresse : .....  
 Code Postal : ..... Ville : .....  
 Tél. : ..... Fax : .....  
 Email : ..... Siret : .....  
 Inscrit au stage : « **Mettre en conformité son PMS avec le risque « Allergène » et le process de cuisson Basse Température** »  
**Coût 480 € HT pour la journée, soit 7h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription**  
 Je m'inscris à :  
**Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

**NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com), le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**