

## PROGRAMME DE FORMATION

« Hygiène alimentaire - HACCP »

Code formation : F801

Nombre d'heures requis : 14 heures

Public : Personnel du Service de la Restauration, Direction d'établissement

Taux de réussite 2023 : 100%

Taux de satisfaction 2023 : 99%

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Être en conformité avec la réglementation

Modalités : La formation est dispensée en présentiel dans les locaux de l'entreprise et/ou dans ceux de l'organisme de formation.

Délai d'accès : 48 heures

Tarifs : Sur demande

Contact : [contact@conseilformation.fr](mailto:contact@conseilformation.fr)

Méthodes mobilisées : Enoncés théoriques, vidéos, documents écrits, partage d'expériences.

Modalités d'évaluation : Mises en situation, quiz, interrogations orales.

Accessibilité aux personnes handicapées : oui

Formateur(s) : Formateurs diplômés dans le secteur d'activité concerné.

Nombre de participants à la formation par session : 10 maximum.

**Préambule** : Cette formation doit permettre au professionnel d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

Description détaillée :

**I. L'hygiène et la sécurité alimentaire**

- Définir l'hygiène et la sécurité alimentaire ;
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène ;
- Connaître les exigences réglementaires, les obligations par rapport aux services officiels, et les risques encourus en cas de non-conformité.

**II. Les facteurs de risque alimentaire**

- Les dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes ;
- Les sources de contamination, les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse des risques HACCP ;
- Les micro-organismes virus, bactéries, moisissures, etc.

**III. Les moyens de maîtrise**

- Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène ;
- Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : matières premières utilisées, maîtrise des températures (de conservation, de cuisson, de refroidissement) hygiène du personnel, etc. ;
- Comment éviter les risques sanitaires ;
- Assurer la traçabilité et gérer les non conformités (TIAC, rappel, produit...)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Guides des bonnes pratiques d'hygiène.

**IV. L'HACCP**

- Définir la méthode HACCP ;
- Les bases de l'HACCP et les prérequis ;
- Les 7 principes et les 12 étapes.

**V. Mise en application selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP**

- Équipe HACCP et description de votre production :
  - Constituer une équipe HACCP ;
  - Description et utilisation des produits ;
- Diagramme de fabrication : Élaborer, vérifier et valider le(s) diagramme(s) de fabrication ;
- Analyse des risques :
  - Procéder à l'analyse des risques ;
  - Identifier et classer les points critiques (PC) ;
  - Définir les PrPo ;
  - Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC ;

- Créer des documents d'enregistrements :
  - Créer les documents d'enregistrement ;
  - Plan de nettoyage et désinfection ;
  - Planning de nettoyage et de désinfection.