

N°3 Formation HACCP hygiène et sécurité alimentaire

L'objectif de la formation HACCP et sécurité alimentaire est de fournir aux participants les connaissances et les compétences nécessaires pour mettre en place, maintenir et surveiller un système de gestion de la sécurité alimentaire. Cette approche permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs liés à la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de production, afin de garantir la salubrité des produits et de prévenir les risques pour la santé des consommateurs.

Prérequis : Aucun

Public visé : Tout public de cuisine et encadrement

Objectifs pédagogiques :

- Cerner le contexte réglementaire applicable
- Mettre en œuvre et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Mettre en place la méthode HACCP
- Assurer la traçabilité et la gestion des produits non conformes
- Construction des fiches de traçabilité
- Éviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la réglementation.

Durée : 3 jours soit 21 heures – De 8h30 à 12h15 et de 13h45 à 17h00

Modalités et délais d'accès : Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation

Tarifs : 580 € HT par stagiaire INTER / INTRA nous consulter.

Contacts : alim360france@gmail.com - 06 28 77 21 23 - 06 95 12 50 60

Méthodes pédagogiques :

- expositive : diaporama, photos, exemples pratiques
- participative et applicative : tour de table, partage d'expériences entre stagiaires
- interrogative : post-it, questionnaire oral, réponse aux interrogations concrètes des stagiaires

Moyens d'évaluation :

- Des acquis en fin de formation à partir d'un quiz
- De la satisfaction générale de la formation à partir d'une enquête de satisfaction

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action :

- Feuilles d'émergence signées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur

Accessibilité aux personnes handicapées : Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir et dispenser la formation. Si vous participez à une formation inter-entreprises et êtes en situation de handicap, merci de nous apporter toutes les précisions utiles afin d'envisager tout aménagement nécessaire.

Lieu : En présentiel sur site ou en salle de réunion

Contenu :

1er jour matin :

Tour de table (présentation, organisation de la formation)

Cerner le contexte réglementaire applicable

- Comprendre la réglementation communautaire en vigueur
- Principes de base du paquet hygiène
- Le règlement INCO (informations aux consommateurs)
- Notion de plan de maîtrise sanitaire
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les différents dangers en sécurité sanitaire des aliments (Physique, chimique, biologique et allergique)

1er jour après-midi

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

Mettre en œuvre et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduelles
- La maîtrise des températures
- Le champ d'application de l'étude HACCP
-

Alim'360 - SAS ALIM 360

7 bis rue Missemboeuf

02440 Montescourt-Lizerolles

Email : alim360france@gmail.com

Tel : 09 75 74 84 01



Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures associées

- Identifier les points déterminants
- Définir les limites critiques (CCP, PrPo)
- Procédures de surveillance des points déterminants
- Actions correctives et corrections pour les points déterminants

2ème jour matin

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

Le champ d'application de l'étude HACCP

La méthode **HACCP** repose sur l'identification, l'évaluation et la description des mesures de maîtrise.

Elle repose sur 7 grands principes :

PRINCIPE 1 - Identifier les dangers, évaluer les risques

PRINCIPE 2 - Déterminer les CCP/PrPo

PRINCIPE 3 - Établir des limites critiques

PRINCIPE 4 - Établir un système de surveillance

PRINCIPE 5 - Établir des actions correctives

PRINCIPE 6 - Établir des procédures de vérification

PRINCIPE 7 - Établir un système d'enregistrement et de documentation

Les champs des études HACCP doivent être définis de façon à couvrir l'ensemble des activités de manutention, fabrication et stockage des denrées alimentaires menées au sein de votre entreprise.

2ème jour après-midi

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

Assurer la traçabilité et la gestion des produits non conformes

- Les informations obligatoires
- Les outils de traçabilité
- Procédure de retrait rappel

Construction des fiches de traçabilité

- Fiche de contrôle à la réception
- Enregistrement des températures de stockage
- Fiche des températures de cuisson
- Fiche de contrôle des refroidissements / remise en température
- Fiche des origines des viandes
- Fiche des allergènes

3ème jour matin

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

Alim'360

Numéro SIRET : 932 366 461 00014 - Numéro de déclaration d'activité : 32020176402

Version du 6 novembre 2024

Éviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la réglementation.

- Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Les principaux agents microbiologiques responsables des TIAC
- La Direction Départementale de la Protection des Populations
- Les sanctions administratives et pénales de la DDPP

3ème jour après-midi

Tour de table (retour sur la matinée, questions)

Étude de cas :

Que faire en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire. Procédure, personne à prévenir, devenir des produits...

Temps d'échange, questions, bilan de la formation, remplissage des questionnaires, évaluation des stagiaires.
