



## FORMATION HACCP initiale

### Public concerné

---

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole ...

### Objectif

---

- 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.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

### Nombre de stagiaires

---

10 p maximum.

### Pré-requis

---

Aucun

### Durée

---

1 jour.

### Contenu

---

#### 1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

##### L'HYGIENE AU SEIN DE LA STRUCTURE

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
- A qui s'appliquent ces règles.

##### LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

- Le principe du « Codex Alimentarius ».
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

##### LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

- Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

##### LES MOYENS DE MAITRISE

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
- Comment éviter les contaminations.

- Comment éviter les multiplications.

#### PRESENTATION DE L'HACCP

- Définition de la méthode HACCP.
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

#### LES SEPT PRINCIPES

- Détail et explication des 7 principes.

#### PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

- Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

### 2ème partie « **Approfondissement et application de la méthode HACCP** »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP

#### L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

- La constitution d'une équipe HACCP.
- Description et utilisation du ou (des) produit(s).

#### LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

- Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.
- Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

#### 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.

#### UTILISATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

- Documents d'enregistrements.
- Plan de nettoyage et désinfection.
- Planning de nettoyage et désinfection.

#### *Méthodes pédagogiques utilisées*

---

Appliquer les bonnes techniques en hygiène alimentaire  
Mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de sécurité  
Méthodes active et participatives avec des apports théoriques et mise en pratique.  
Mise en application par des exercices.

#### *Evaluation*

---

Une évaluation est réalisée à l'issue de la formation  
Une attestation sera remise à chaque stagiaire après la formation.