

# FORMATION HACCP

## Règlement CE N°852/2004

### Objectif de la formation :

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique.
- Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure.
- Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode.
- Etablir un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Connaître et reporter les informations obligatoires sur le Plan de Maîtrise Sanitaire

**Public** : Tout public

**Durée** : 14 heures

**Financement** : AKTO, Plan de développement de compétence, AIF

**Prérequis** : Lire et écrire le français

**Accès à la formation** : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

**Modalités du dispositif d'évaluation** : Évaluations des acquis en fin de formation

**Validation** : Attestation de formation

### Méthodes Pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation. Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

### Moyens pédagogiques :

Formation en e-learning. Exercice sous forme de mise en situation, étude de cas, analyse, évaluation et questionnaire. Ressources pédagogiques et échange avec des professionnels de terrain.





## Programme de la formation

### 1. Les aliments et leurs risques pour le consommateur.

- Notions de danger et de risques
- Les dangers microbiens: microbiologie des aliments, principaux pathogène d'origine alimentaire, Toxi-infections alimentaires collectives
- Les autres dangers potentiels: parasites, biologiques (allergènes), physiques, chimiques.
- Mise en situation d'une insatisfaction client et retransmission d'informations au responsable de l'établissement
- Connaître les produits d'hygiène alimentaire et non alimentaire
- Savoir gérer le stockage de ses produits en toute sécurité
- Connaître et respecter les règles d'hygiènes corporelles (conséquences, solutions et techniques de communication à ce sujet)

### 2. Les fondamentaux de la réglementation

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène(BPH)
- Les Prp, Prpo.
- Connaître et maîtriser les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels (DDPP,DDCSPP,DGCCRF)
- Connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire.
- Connaître les micro-organismes, virus, bactéries etc...à maîtriser en HACCP et les sources de contaminations grâce à la méthode d'analyse des 5 M.
- Respecter les bonnes pratiques de fabrication, de conservation et d'hygiène.
- Assurer la traçabilité et savoir gérer la non-conformité (TIAC, Rappel de produit etc...)
- Maîtriser le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire.
- Connaître les arrêtés ministériels en lien avec son activité
- Définir la méthode HACCP et comprendre son application au sein de l'entreprise
- Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrications de vos produits.
- Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires.

### 3. Le Plan de Maîtrise sanitaire

- Savoir créer ses documents: relevé des températures, contrôle à la réception etc...
- Réaliser un plan de Maîtrise sanitaire et le tenir à jour
- Savoir établir ses plannings de nettoyage et de désinfection
- Savoir reporter les informations sur le PMS
- Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement

#### Contactez-nous !

[www.crc-formation.fr](http://www.crc-formation.fr)

04.94.88.58.59

[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

