

HACCP - Maîtriser l'hygiène alimentaire et la sécurité sanitaire

Public : Personnel de restauration collective ou commerciale. Professionnels de l'agroalimentaire. Responsables cuisine ou production alimentaire. Personnel impliqué dans l'hygiène alimentaire. Encadrants souhaitant structurer une démarche HACCP

Prérequis : Aucun prérequis spécifique.
Une expérience dans le secteur alimentaire ou en restauration facilite l'appropriation des outils.

Durée : 1 jour (7 heures).

Objectifs : A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Identifier les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- Comprendre et appliquer les principes de la méthode HACCP
- Analyser les risques sanitaires liés aux pratiques alimentaires
- Mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire adapté
- Utiliser les outils HACCP dans son environnement professionnel

Programme :

Cadre réglementaire et responsabilités

- Règlementation européenne et française en matière d'hygiène alimentaire
- Obligations du professionnel et responsabilités
- Contrôles officiels et sanctions
- Documents obligatoires

Comprendre la méthode HACCP

- Les 7 principes fondamentaux de la méthode HACCP
- Analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques)
- Identification des points critiques (CCP)
- Limites critiques et mesures correctives

Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Traçabilité des denrées
- Gestion des températures
- Nettoyage et désinfection
- Gestion des non-conformités
- Enregistrements et preuves documentaires

Mise en application pratique

- Étude de cas en restauration
- Identification des risques sur un processus réel
- Élaboration d'un mini-plan HACCP
- Analyse d'une situation de non-conformité

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques structurés et actualisés

Études de cas issus du secteur alimentaire

Exercices pratiques d'analyse des risques

Travaux sur des situations professionnelles réelles

Échanges d'expériences entre participants

Supports pédagogiques remis en fin de formation

Modalités d'inscription :

L'inscription est validée par un entretien téléphonique ou physique.

Modalités d'évaluation :

Auto-positionnement initial et final

Exercices pratiques tout au long de la formation

Questionnaire de validation des acquis