



PROGRAMME DE FORMATION

FORMATION INITIALE

METHODE HACCP

(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

La méthode HACCP est un outil indispensable pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Elle permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des denrées alimentaires. Cette formation permet aux professionnels du secteur alimentaire de comprendre et de mettre en œuvre une démarche HACCP conforme aux exigences réglementaires (Paquet Hygiène, arrêté du 21 décembre 2009, etc.).

Public visé :

- Professionnels de la restauration commerciale ou collective, boulangers, traiteurs, métiers de bouche, responsables qualité, exploitants du secteur alimentaire, nouveaux entrants.

Prérequis :

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Durée :

14 heures soit 2 journées

Nombre de participants :

De 1 à 10 apprenants

Intervenant :

Cette formation est animée par un formateur spécialisé en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs :

- Comprendre les obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques
- Connaître les 7 principes de la méthode HACCP
- Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Élaborer et suivre un plan HACCP adapté à son activité

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr

RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303

NDA : 28 760 760 076



Démarche Pédagogique :

Le formateur adopte une démarche participative combinant apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas concrets et ateliers pratiques (exemples de plans HACCP, analyses de risques...).

Modalités d'Evaluation :

En cours de formation, par des mises en situation contextualisées évaluées

En fin de formation, par un questionnaire à choix multiples

Références Réglementaires :

- Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables
- Code rural et de la pêche maritime – L233-1 et suivants

Maintien des Connaissances :

Il est recommandé de suivre un recyclage tous les 3 à 5 ans ou en cas de changement significatif dans l'activité ou l'organisation.

Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap :

Contactez M. HURIER Greg, à l'adresse suivante ghformation@outlook.fr, en cas de besoin d'un accompagnement spécifique lié à l'accessibilité.

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr

RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303

NDA : 28 760 760 076



Le Programme

Fondamentaux de l'Hygiène et des Dangers Alimentaires

- Identifier les trois types de dangers : biologiques (bactéries, virus), chimiques (résidus, produits d'entretien), physiques (corps étrangers)
- Comprendre les facteurs de développement microbien (eau, température, temps, etc.)
- Appréhender les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, conséquences, exemples réels
- Responsabilité des professionnels en cas d'alerte sanitaire

Le Cadre Légal et les Obligations Réglementaires

- Présentation du Paquet Hygiène et des obligations réglementaires françaises
- Les textes de référence à connaître et les attentes des autorités (DDECSPP, DDPP)
- Traçabilité, plan de maîtrise sanitaire (PMS), plan de nettoyage-désinfection
- Focus sur les exigences documentaires en cas de contrôle

Les Principes de la Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Historique et définition de la méthode HACCP
- Présentation des 5 étapes préliminaires (constitution de l'équipe, description des produits, etc.)
- Les 7 principes : analyse des dangers, CCP, limites critiques, système de surveillance, actions correctives, procédures de vérification, documentation
- Différence entre HACCP, GBPH et PMS

Mise en Œuvre Pratique du Plan HACCP

- Construction d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers à chaque étape du processus
- Détermination des points critiques de contrôle (CCP) et leur suivi
- Exemple de fiche de surveillance, d'enregistrement, d'action corrective
- Travail collectif ou individuel sur un cas pratique adapté au secteur des participants

Bonne Pratique d'Hygiène Alimentaire

- Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, comportement
- Organisation des locaux et du matériel : marche en avant, zones propres/sales
- Contrôle des températures (cuisson, refroidissement, stockage, liaison chaude/froide)
- Réception des marchandises et gestion des stocks : DLC, DDM, FIFO
- Plan de nettoyage et désinfection : fréquence, produits, protocoles
- Lutte contre les nuisibles : prévention, plans et enregistrements

GH FORMATION SARL

310 rue du Bois Mègle - 76890 BIVILLE-LA-BAIGNARDE – 06 59 37 59 35 – ghformation@outlook.fr
RCS de Dieppe - SIRET : 938 454 303 00018 - NAF/APE : 8559A - Enregistrée à l'INSEE le 09/12/2024 - TVA : FR01938464303
NDA : 28 760 760 076