

# CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA PROCÉDURE HACCP

Hygiène et Sécurité alimentaire

## OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître et appliquer sur son lieu de travail la procédure HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

## OBJECTIFS

- » Comprendre et appliquer la méthode HACCP
- » Connaître les réglementations en application
- » Comprendre l'intérêt des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur son lieu de travail
- » Savoir identifier les dangers, évaluer les risques.
- » Être capable d'établir des paramètres pour maîtriser les dangers.
- » Mettre en place un système de surveillance

## CONTENU

*Qu'est-ce que la procédure HACCP ?*

- » Rappel du cadre législatif
- » Sigle / Principes
- » Les principes de la microbiologie des aliments

*Mettre en place la procédure HACCP :*

- » Le processus HACCP
- » La traçabilité
- » Sensibiliser sur le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- » Les enregistrements et les actions correctives

## // DURÉE

2 jours (14 heures)

## // PUBLIC

Tout personnel ayant un rôle autour des repas (cuisinier, employé de restauration, service, équipe encadrante...).

## // PRÉREQUIS

Aucun prérequis

## // MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, pédagogie participative, mise en situation des participants, support visuel, exercices.

## // FORMATEUR

Diététicienne Nutritionniste

Spécialités : Restauration collective, Hygiène et sécurité alimentaire

## // ÉVALUATION

. Questionnaire individuel de satisfaction à chaud et j+30

. Evaluation à chaud pour évaluer l'atteinte des objectifs

## // DOCUMENTATION

. Document pédagogique  
. Attestation de réalisation de la formation

# PROGRAMME DE FORMATION

## JOUR 1

### La méthode HACCP

- » La marche en avant
- » L'hygiène du personnel et des fabrications
- » Le respect du couple temps/température

### Les principes de la microbiologie des aliments

- » Les principes de la microbiologie des aliments
- » Les micro-organismes
- » Leur développement
- » Les risques

### Le processus HACCP

- » La durée de vie des produits (DLC et DLUO)
- » L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- » La traçabilité
- » Les autocontrôles et enregistrements
- » La gestion des non-conformités

## JOUR 2

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- » Définition
- » Les points critiques et prérequis opérationnels
- » Les actions correctives

### Plan de cuisine

- » Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets
- » Mise en évidence des facteurs de risque
- » Tour de table : Retours sur la formation et questions

## BILAN

- . Tour de table : Retours sur la formation et questions
- . Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères

### LIEUX DE FORMATION

Nos experts en formation vous accueillent dans leurs locaux et se déplacent dans vos entreprises

### LIVRET D'ACCUEIL

[Télécharger  
ici](#)

**Le programme de formation peut être ajusté sur mesure**

[Cliquer ici](#)

## EMPREINTE FORMATION

1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzy  
03 85 68 40 00 – [contact@empreinteformation.fr](mailto:contact@empreinteformation.fr)  
[www.empreinteformation.fr](http://www.empreinteformation.fr)  