

## Formation : Application des principes de l'HACCP

Cette formation permet d'appréhender principes HACCP afin de les mettre en œuvre au sein de votre activité (restauration commerciale ou collective, métiers de bouche, agro-alimentaire) afin de garantir la sécurité des denrées alimentaires que vous utilisez ou produisez.

Cette formation est adaptable aux petites entreprises pour lesquelles les principes HACCP sont applicables avec une certaine souplesse conformément du règlement (CE) n°852/2004. En effet, dans ce cas, une procédure simplifiée fondée sur les principes HACCP peut être mise en place en s'appuyant sur les prérequis de l'hygiène qui sont les 3 piliers principaux qui constituent la base du système d'hygiène : les infrastructures, l'hygiène du personnel et la production.

## Public cible

Professionnels de la restauration  
Métiers de bouche  
Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

**Prérequis :** aucun

<b>Référence :</b>	<b>Catégorie :</b>	<b>Durée :</b>
Trainevo-122022-SécuAlim-04	Sécurité alimentaire	2 jours
<b>Langue(s) :</b>	<b>Organisme de formation :</b>	<b>Nb de participants (min) :</b>
FR/EN	Trainevo	6

## Objectif (s)

Permet de connaître les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, ainsi que les procédures fixées relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Permet de mettre en œuvre les principes HACCP au sein de l'activité.

Permet de disposer de la documentation nécessaire pour maîtriser les dangers aux points critiques et répondre aux instances légales de contrôle.

Permet d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences réglementaires et à la satisfaction du client.

## Programme

1. Rappel du cadre réglementaire national et communautaire
  - Les autorisations nécessaires
    - a. L'hygiène des denrées alimentaires (Paquet hygiène);
    - b. la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
    - c. les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et l'analyse de dangers aux points critiques (CCP)
  - Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
  - Les contrôles réglementaires
2. L'analyse de dangers
  - a. Identification des dangers
  - b. Identification des points critiques de contrôle (CCP)
  - c. Définir les limites critiques
  - d. Déterminer les procédures de surveillance des CCP
  - e. Déterminer les actions correctives nécessaire aux CCP & mesures de vérification de leur efficacité
  - f. Etablir la documentation nécessaire à la mise en œuvre des principes HACCP
3. L'environnement de travail / Infrastructures
  - a. Le milieu de travail
  - b. Les plans de travail
  - c. Les machines et ustensiles
  - d. Le nettoyage
  - e. L'eau
  - f. Les déchets
  - g. La lutte contre les nuisible
  - h. La documentation nécessaire
4. Les matières premières / Produits mis en œuvre
5. La mise en œuvre des produits / Matières premières
  - a. La réception
  - b. Le stockage
  - c. La cuisson
  - d. Le refroidissement
  - e. La congélation

- f. la vente
  - g. La mise à l'étalage
  - h. La livraison
  - i. La documentation nécessaire
6. Le personnel
- a. L'hygiène personnelle
  - b. La formation
  - c. La documentation nécessaire
7. L'étiquetage et les informations au consommateur
8. La traçabilité des denrées alimentaires et gestion des non-conformités
9. Les contrôles et la documentation associée

## Méthode

Cette formation alterne apport théorique et exercices de mise en pratique pour l'acquisition des compétences.

## Evaluation

Remise d'une attestation de formation.