



 Initiale

 Intra

# HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

## Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

### OBJECTIFS - APTITUDES & COMPETENCES

Acquérir les connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire liées à la démarche HACCP

### Compétences visées

- Connaître les notions importantes pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Découvrir et comprendre la démarche HACCP
- Savoir analyser les risques alimentaires dans son environnement professionnel
- Être capable de mettre en place les mesures nécessaires pour éviter tous risques alimentaires

### PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en restauration collective (personnel de restauration, de salle, de nettoyage, ...)  
Toute personne devant mettre en place les règles d'hygiènes et/ou la méthode HACCP dans son établissement

### MODALITÉS

Durée : 14 heures.

Nombre de participants de 8 à 10 participants maximum et 1 participant minimum.

Périodicité de la formation : Les formations sont à renouveler tous les 36 mois .

Formations en présence physique uniquement (Pas de FOAD)

### PRÉ-REQUIS

Aucun

## Textes officiels

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011

# Programme détaillé

- 1- Aspect réglementaire en hygiène alimentaire
  - La réglementation applicable
  - L'importance de l'hygiène au sein des établissements
  - Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- 2- L'hygiène et la sécurité alimentaire en théorie
  - Qu'est ce que l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration collective
  - Les principales sources de contamination
  - Découvrir les micro-organismes et les facteurs de développement
  - Éviter les multiplications : les mesures à connaître
- 3- Les bases de la méthode HACCP
  - Définition
  - Les 7 principes de la méthode HACCP
  - Les 12 étapes du plan de travail
  - L'application HACCP en cuisine collective
    - Réception des marchandises
    - Entreposage des marchandises
    - Préparation des repas
    - Distribution des repas
    - Vaisselle, nettoyage et désinfection
  - Savoir piloter le projet HACCP
  - La mise en place documentaire
    - Type de documents à mettre en place
    - Constituer des dossiers et tenir les registres
- 4- L'hygiène et la sécurité alimentaire en pratique
  - Les principales bactéries responsables de TIAC
  - Prélèvements de surface pour révéler la présence de bactéries, de protéines et de sucres réducteurs sur différents supports
  - Relevés de température
  - Test de validation de l'efficacité du lavage des mains et des surfaces
  - Réflexion sur la forme et le contenu du système documentaire

## Moyens d'encadrement

Organisme de formation déclaré à la DREETS disposant d'un Service Relations Clients, d'un Service Administratif, d'un Service Qualité, et d'une équipe pluridisciplinaire de formateurs.

## Moyens pédagogiques

Formateurs en prévention des risques professionnels, titulaires d'un certificat de compétence délivré par l'organisme à l'issue d'une validation de leur aptitude à enseigner le sujet.

Supports d'animation pédagogique standardisés, utilisés en vidéo-projection.

## Moyens techniques

## Evaluation

Le formateur évalue les acquis du stagiaire (savoirs et savoir-faire) au moyen de questionnaires QCM en théorie et d'une grille d'évaluation détaillée en pratique.

## Délai d'accès

En inter, les inscriptions sont possibles jusqu'à 48 heures ouvrées avant le début de la formation (sous réserve de places disponibles) et en intra, nous sommes en mesure de répondre de manière très réactive (en 48h selon disponibilité).

## Documents délivrés

Une attestation de fin de formation est remise au stagiaire à l'issue de la formation, précisant si les objectifs sont atteints ou non, ou en cours d'acquisition.