

PROGRAMME DE LA FORMATION HACCP

Objectif de la formation :

- Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire afin de réduire les risques de toxi-infections alimentaires dans les structures de restauration,
- Responsabiliser chaque acteur vis-à-vis des obligations de résultat formulées dans le « Paquet Hygiène »,
- Comprendre les inspections de la Direction Départementale de la Protection des Populations

Personnes concernées

Toute personne travaillant dans la restauration commerciale.

Programme de la formation HACCP

Premier jour de formation en hygiène alimentaire

- **L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise**
 - Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire
 - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels DDPP (direction départementale de la protection des populations), DDCSPP (directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations)...
 - Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle
- **Les facteurs de risque alimentaire**
 - Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse de risques HACCP
 - Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures... à maîtriser en HACCP
- **Les moyens de maîtrise**
 - Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
 - Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
 - Comment éviter les risques sanitaires
 - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)
 - Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser

- **La réglementation en application**
 - Le paquet hygiène 2006, Les arrêtés ministériels
 - Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
 - Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est ce qu'un dossier d'agrément sanitaire
- **Présentation de l'HACCP**
 - Définition de la méthode HACCP
 - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
 - Les bases de l'HACCP et les pré-requis

Deuxième jour de formation à l'hygiène alimentaire

- **La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes**
 - Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits
 - Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires
- **Création du système documentaire pour votre établissement**
 - Savoir créer ses documents : Relevé de températures, contrôle à la réception
 - Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP.

- **L'équipe HACCP et la description de votre production**
 - Comment constituer une équipe HACCP ?
 - Description et utilisation du ou des produits.
 - Elaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication.
 - Comment Procéder à l'analyse des risques ?
 - Connaître les CCP et les PrPo.
 - Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

- **Durée de la formation : 2 jours (14 heures)**