

## Méthode HACCP

### Objectifs

- Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire
- Initier à la méthode HACCP et la mise en œuvre du PMS
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP
- Concevoir des outils d'autocontrôles simples, faciles à mettre en œuvre
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

### Personnes concernées

Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans son organisme

### Prérequis

Aucun

### Durée :

Nous contacter

### Lieu :

en entreprise

### Méthode pédagogique

Prise en compte des connaissances initiales et des attentes des stagiaires sur le thème abordé  
Présentation théorique illustrée de cas pratiques. Liens avec les problématiques abordées par les participants

Dialogues interactifs au cours desquels la théorie est confrontée aux contraintes de l'établissement

Participation des stagiaires au débat afin d'envisager ensemble des possibilités d'application

### Programme

#### 1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les contrôles officiels
- Les risques encourus lors d'une inspection de la DDPP (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

#### 2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments, la multiplication bactérienne
- Les origines d'une contamination et les moyens de maîtrise des dangers pour éviter la re-contamination
- Les dangers physiques, chimiques et autres

#### 3. Les bonnes pratiques d'hygiène (PBH)

- Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM
- Respect des températures

#### 4. Les principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

## 5. Le plan de maîtrise sanitaire : PMS

- La traçabilité, la gestion des étiquettes, le système documentaire
- Les mesures de vérifications (autocontrôles et enregistrements)

## 6. Le règlement INCO et ses obligations

### Évaluation et suivi

Attestation de fin de formation