

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

# H.A.C.C.P. : ACTUALISATION DES CONNAISSANCES, AMÉLIORATION DES PRATIQUES



## Objectifs

Cette formation doit permettre au stagiaire de :

- Connaître la réglementation en vigueur
- Savoir identifier les risques alimentaires
- Participer à la mise en place ou à l'actualisation de la méthode H.A.C.C.P.
- Garantir la sécurité alimentaire des consommateurs
- S'interroger sur ses pratiques et adopter de bonnes pratiques

## Programme

### Fondamentaux

- Connaître les différentes notions de dangers : physiques, chimiques et microbiologiques
- Connaître les réglementations (certifications, contrôle DDPP, PMI, ARS, réglementation européenne et nationale)

### Hygiène alimentaire

- Acquérir des notions de base de microbiologie alimentaire
- Connaître les règles d'hygiène comportementale
- Connaître les règles d'hygiène des locaux et du matériel
- Connaître les règles d'hygiène liées à la manipulation des aliments
- Maîtriser les règles liées aux températures

### Dangers et moyens de maîtrise

- Maîtriser les dangers chimiques
- Maîtriser les dangers physiques
- Maîtriser les dangers biologiques

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S) et la démarche H.A.C.C.P.

- Connaître les principes de base de l'analyse pour la maîtrise des risques sanitaires
- Connaître les notions théoriques de la démarche H.A.C.C.P.
- L'H.A.C.C.P. en pratique L'élaboration et la mise en place du P.M.S.
- Traçabilité alimentaire : théorie, réglementation, techniques

### Faire évoluer ses pratiques

- Évaluer ses pratiques en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier des pistes d'amélioration et leur mise en œuvre

## Durée

2,5 jours soit 17,5 heures : ½ journée de FAD et deux jours de présentiel

## Public

Tout professionnel en contact avec les denrées alimentaires : personnel de préparation, de conditionnement, de distribution. Encadrement.

## Tarifs

530 € nets par stagiaire

## Prérequis

Aucun

# H.A.C.C.P. : ACTUALISATION DES CONNAISSANCES, AMÉLIORATION DES PRATIQUES

Suite

## Méthodes pédagogiques

- Classe inversée : Apports de connaissances en amont de la formation via une plateforme numérique accessible 2 semaines avant le temps présentiel.
- Le temps estimé est de 3,5 heures pour cette séquence, à faire selon son rythme, en une seule ou plusieurs fois.
- Mises en situation : Pendant le temps de présentiel le formateur met l'accent sur le partage d'expérience et l'application des contenus de formation dans la pratique professionnelle.
- Des évaluations formatives lui permettent de valider l'acquisition de nouvelles connaissances.
- Remise d'un support pédagogique

## Lieux

Inter ou intra entreprise

## Accessibilité handicap

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

