

## RECYCLAGE H.A.C.C.P. ANALYSE DES DANGERS ET APPLICATION CONCRÈTE DU PMS

### OBJECTIFS

À l'issue de la formation le stagiaire doit être capable de :

- Actualiser les connaissances de la réglementation en vigueur.
- Savoir identifier les risques alimentaires.
- Participer à l'actualisation de l'outil d'analyse des dangers selon la méthode HACCP
- Actualiser son PMS
- Rendre performant la traçabilité alimentaire

### PROGRAMME

#### **1. Rappels sur les lois, normes et sur les dangers à maîtriser :**

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

#### **2. Hygiène alimentaire :**

- Maîtriser les dangers liés aux manipulations des aliments
  - Maîtriser les dangers chimiques.
  - Maîtriser les dangers physiques.
  - Maîtriser les dangers biologiques.
- Renforcer les règles d'hygiène comportementale.
- Actualiser le Plan de Nettoyage et d'Hygiène
- Comprendre et garantir le principe de couple Temps/Température.

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

- Actualiser les connaissances de l'analyse pour la maîtrise des risques sanitaires.
- Mettre à jour son dossier HACCP avec l'identification des Points Critiques et des points à risques.
- Mise à jour du P.M.S.
- Traçabilité alimentaire : Réaliser un test de traçabilité.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel : Permet de répondre efficacement aux questions des stagiaires sur les principaux points traités dans ce parcours, de les mettre en pratique, d'échanger et d'approfondir selon les besoins des stagiaires.
- Mises en situation : Pendant le temps de présentiel le formateur met l'accent sur les représentations individuelles et collectives, le partage d'expérience et l'application pratique des contenus de formation dans la pratique professionnelle.
- Des évaluations formatives lui permettent de valider l'acquisition de nouvelles connaissances.
- Envoi d'un support pédagogique par mail.

### VALIDATION

Attestation de compétences acquises.

#### **DURÉE**

1 jour soit 7h

#### **MODALITÉS**

**INTRA**  
**INTER**

#### **TARIFS**

- Intra : 1200 €
- Inter : 530 €

#### **DATES INTER 2026**

- Toulouse :  
21/01/2026
- Montpellier :  
18/03/2026

#### **DATES INTRA 2026**

Sur demande -  
Contactez-nous.

#### **PUBLIC**

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

#### **PRÉREQUIS**

Formation HACCP Initiale

#### **INTERVENANT.ES**

Chargé d'audit, d'études et formateur, Master en génie biologique et médical.  
Ingénieur qualité.

#### **ACCESIBILITÉ**

#### **HANDICAP**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

#### **LIEN DE LA FORMATION**



[ou cliquez ici](#)