

Programme de formation « HACCP »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Tous personnel de restauration commerciale concerné par la manutention de denrées alimentaires, relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs : Comprendre et être capable de respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les principes HACCP ; maîtriser les comportements professionnels en matière d'hygiène alimentaire.

Moyens pédagogiques : Méthode active permettant la sollicitation significative du stagiaire au travers d'échanges participatifs. Pédagogie alternant des phases théoriques et d'exercices d'application.

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

- **S'informer sur les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.**
- **S'informer sur la réglementation communautaire en vigueur portant sur l'hygiène des denrées alimentaires**

Les principes de base du paquet hygiène.
La traçabilité, la gestion des non-conformités et actions correctives.
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard.
Analysis Critical Control Point (HACCP).

- **S'informer sur l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail Appréhender les contrôles officiels**

Les organismes de contrôle (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé).
Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
Les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

- **Se sensibiliser aux dangers sur les aliments et risques pour le consommateur**

Aborder et identifier les dangers microbiens.
Appréhender la microbiologie des aliments.
Le monde microbien (virus, protozoaires, bactéries, levures et moisissures).
Le classement en utiles et nuisibles.
Les conditions de transport, multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes.
La répartition des micro-organismes dans les aliments.
Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
Les toxi-infections alimentaires (TIA) et les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).
Les principaux germes et les associations pathogènes/aliments sur la santé humaine.
Classifier et optimiser les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
La qualité de la matière première.
Les conditions de transport.
Les conditions de contrôle des conditionnements et des contrôles à réception.

CODEX

Les conditions d'aménagement des locaux et de stockage.

Les conditions de préparation.

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps (circuits marche « en avant »).

L'hygiène des manutentionnaires, des manipulations et de la distribution.

La chaîne du froid et la chaîne du chaud.

- **Diagnostiquer les autres dangers potentiels**

Les dangers physiques (intrusion de corps étrangers).

Les dangers chimiques (résidus de détergents/désinfectants, contaminations primaires, nitrates).

Les dangers macro biologiques (plan de lutte contre les nuisibles).

- **Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire**

- **Appliquer les BPH**

Milieu (plans, matériaux).

Matériel (usage, efficacité).

Main d'œuvre (santé, hygiène du personnel, méthode (réception/achats, stockage, procédures).

Matière première (documents, état des produits).

L'hygiène du personnel et des manipulations.

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement.

Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale).

Les procédures de congélation/décongélation

Les secteurs d'activité internes, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

- **Utiliser les principes de l'HACCP pour chaque secteur d'activité.**

Procéder à une analyse des dangers en vue d'identifier les risques pour la sécurité alimentaire.

Identifier les points critiques pour les maîtriser en prévision des dangers encourus.

Fixer les seuils/limites critiques pour chaque danger potentiel.

Établir un système de surveillance permettant de maîtriser les seuils/limites critiques (autocontrôles).

Mettre en place les mesures correctives à prendre lorsque qu'un seuil critique donne n'est pas maîtrisé.

Procéder à des vérifications (autocontrôles) pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises et correctives.

Constituer un dossier dans lequel figurent tous les relevés et procédures de ces principes au quotidien.

- **Établir les mesures de vérification Utiliser le GBPH du secteur d'activité spécifié et/ou mettre en place un ou plusieurs outils de contrôle et de suivi d'hygiène en entreprise**