

LA DEMARCHE HACCP

(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

Mise à jour 01/2025

Formation en Intra Présentiel - Réf PRHY05A



L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002). Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise. Ainsi, pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, certaines règles doivent être connues, respectées et maîtrisées pour répondre aux normes vétérinaires et sanitaires. La formation vise à vous accompagner dans le développement de vos compétences afin de prévenir tous risques liés au circuit des aliments.

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le respect de la réglementation HACCP dans ses pratiques professionnelles.

Objectifs de la formation

- ☞ Connaître le contexte légal de l'hygiène alimentaire en restauration collective.
- ☞ Comprendre la démarche HACCP et ses enjeux dans le contexte de la qualité de vie.
- ☞ Connaître et maîtriser les différentes étapes de la démarche HACCP.
- ☞ Connaître les bases de la microbiologie.
- ☞ Définir les risques rencontrés au niveau de la chaîne alimentaire.
- ☞ Appréhender le risque majeur : les Toxi-infections Alimentaires Collectives.

Contenu

1. La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Les textes relatifs à l'hygiène en restauration : L'arrêté du 29 septembre 1997.
- La démarche HACCP et ses 7 principes.
- Les 12 étapes de la démarche HACCP.
- Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

2. Les risques de la chaîne alimentaire

- Les sources de contamination : Le principe des 5 M.
- Les risques microbiologiques.
- Les TIAC (Toxi-infections Alimentaires Collectives).
- Les risques chimiques.
- Les risques physiques.
- L'aménagement et le plan de circulation de la zone de préparation :
 - La zone de transition.
 - La zone sale.
 - La zone propre.
 - Le circuit des denrées.
 - La zone de déchet.
 - Le circuit du personnel.

3. Le plan de surveillance

- La mise en œuvre d'un plan de surveillance et de contrôle.
- L'établissement des actions correctives à mettre en œuvre en cas de déviation au plan initialement prévu.
- La vérification du bon fonctionnement du système HACCP.



Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



Public
Le personnel de cuisine et restauration, animateur(trice) d'ateliers cuisine

Pré-requis
Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.

Durée
2 jours, soit 14h

Formateur(trice) pressenti(e)
Formateur(trice) diplômé(e) en hygiène hospitalière

Nombre de participants (intra)
De 2 à 10 personnes

Matériel nécessaire
Vidéoprojecteur et ordinateur

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques réalisés en pédagogie active
- Echanges sur les pratiques actuelles
- Atelier pratique
- Diaporama (transmis aux participants)
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès
De 2 à 5 mois en moyenne (nous contacter)

Tarif
Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ? d'un devis ?
Vous êtes en situation de handicap ?
Contactez-nous

06.09.08.02.20

contact@cjformation.com

www.cjformation.com

Carine ANCIAUX
Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélie Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

