

HACCP — HYGIÈNE ALIMENTAIRE & PRÉVENTION DES RISQUES

Durée :

● 1–2 jours

Public :

● Personnel restauration, collectivités, agro-alimentaire

Prérequis :

● Aucun

Modalité :

● Intra-entreprise

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes fondamentaux de la méthode HACCP et leur cadre réglementaire
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques liés aux aliments
- Mettre en place les points critiques de contrôle (CCP) dans son établissement
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et rédiger les procédures associées

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

01 RÉGLEMENTATION & PRINCIPES HACCP

- Réglementation européenne (CE 852/2004) et obligations des professionnels
- Les 7 principes HACCP : analyse, CCP, limites critiques, surveillance
- Traçabilité, gestion des non-conformités et registres obligatoires

02 DANGERS ALIMENTAIRES & MAÎTRISE DES RISQUES

- Dangers biologiques (bactéries, virus, parasites) — chaîne du froid
- Dangers chimiques (allergènes, produits d'entretien) et physiques
- Températures critiques, DLC/DDM, nettoyage-désinfection des surfaces

03 MISE EN APPLICATION PRATIQUE

- Réalisation d'un diagramme de fabrication et identification des CCP
- Rédaction d'une procédure de nettoyage et plan de maîtrise sanitaire
- Exercice de contrôle documentaire et simulation d'audit hygiène

MOYENS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

- Supports pédagogiques illustrés et fiches pratiques remis aux participants
- Études de cas réels issus de la restauration et de l'agro-alimentaire
- Formateur spécialisé hygiène alimentaire et certification HACCP

Évaluation de fin de stage — QCM de validation + exercice pratique d'identification des CCP sur cas concret

V1 — Avril 2026 — Document non contractuel, programme susceptible d'adaptation selon les besoins.