

# Formation **obligatoire** aux bonnes pratiques d'Hygiène Alimentaire (HACCP).



Formation Concept propose une formation **obligatoire** qui concerne **tous les professionnels** qui exercent ou qui souhaitent exercer une **activité de restauration commerciale**, restauration rapide, cafétérias, *food trucks*, snacks...  
**Les professions comme les commerçants** (épiciers, bouchers, traiteurs, charcutier, boulanger, poissonniers, restaurateurs, ...) et qui s'approvisionnent avec leur propre véhicule, les producteurs qui vont vendre leurs produits sur les marchés, les entreprises de restauration collective ou à domicile...**Toutes les personnes effectuant des manipulations ou entrant en contact avec des denrées alimentaire** (Restaurateur, Restaurant collectifs, vente à emporter, livraison à domicile, traiteur, association préparant des repas,....)

L'Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 régleme strictement l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. **Tout responsable d'établissement est tenu de veiller à ce que les procédures de sécurité alimentaire appropriées soient établies, mises en œuvre et mises à jour dans le cadre d'une procédure dite HACCP.**

## Objectifs

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP
- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Connaitre les bases en microbiologie
- Les contaminations et leurs conséquences

## Le cadre réglementaire La méthode HACCP

### Les fondamentaux de la réglementation HACCP

- Haccp pour qui
- Signification de Haccp
- Les directives européenne
- le codex alimentaire
- Le paquets d'hygiène
- PMS connaître son contenu et savoir le gérer

## Initiation à la microbiologie

- Les micro-organismes: virus bactéries, levures, moisissures
- Qu'est-ce que c'est? Leurs dangers
- Notions de dangers et de risques
- Les risques, les symptômes.
- La multiplication et condition de vie des microbes.
- Comment agir pour leurs destruction.

## Les points clés de la méthode HACCP

- Les facteurs a risques alimentaire
- Les sources de contaminations avec les 5 M:
- Personnels, locaux, matériel, matières premières, manipulation
- Analyse ET évaluation des risques: physique chimique
- Biologique

## Introduction à la méthode HACCP

- Les 7 Principes ET exigences générales
- Les 12 étapes de l'HACCP selon le code alimentaires
- Les étapes de la construction du plan HACCP
- De la construction de l'équipe et de la description de votre production
- Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication
- Définition des outils de contrôle et suivis d'efficacité

## Création du système documentaire

- Création de documents d'enregistrements
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Le planning
- Les fiches gestion des températures
- Fiche gestion des huiles

**Pré-requis :** Aucun

**Durée :** 2 Jours de 2 à 15 Participants  
**Recyclage** 7h 1 Jour tous les deux ans

**Formation Concept** 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : **enautique@gmail.com** ou Email2 : **contact@formationconcept.com**

Web: **www.formationconcept.com** Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834

**Tarif :** 2490€ (Frais de déplacement inclus sur votre site en France métropolitaine) par groupe de 2 à 15 prise en charge possible par votre organisme collecteur de vos cotisations à aux fonds de formation professionnel

Votre contact sur [www.formationconcept.com](http://www.formationconcept.com) au : 04.67.75.09.41 ou 06.24.94.56.40  
(permanence) par email : [contact@formationconcept.com](mailto:contact@formationconcept.com)

Conformément aux obligations demandées à l'article L 6353-1 du code du travail.

Notre programme est téléchargeable et mis à jour sur notre site [www.formationconcept.com](http://www.formationconcept.com) ou sur demande lors de l'établissement de votre devis de formation.

1/Accueil, présentation des stagiaires, signature de la feuille de présence, point administratif.

2/Présentation Formation Concept et du programme mentionnant les éléments suivants :

**NATURE ET OBJECTIF DE LA FORMATION : Acquérir les compétences en HACCP**

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Connaître les bases en microbiologie
- Comprendre et prévenir Les contaminations et leurs conséquences

**Intitulé :** **Formation obligatoire aux Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire** (*Analyse des dangers & points critiques pour leur maîtrise*).

*HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)* est un système internationale destiné à **améliorer la salubrité des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire**. Il est fondé sur des données scientifiques et il est employé pour garantir que la préparation des produits alimentaires est réalisée en toute **sécurité et salubrité**.

**Public :**

Sont concernés **tous les professionnels** qui exercent ou qui souhaitent exercer une **activité de restauration commerciale**, restauration rapide, cafétérias, *food trucks*, snacks...

L' *Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 réglemente strictement l'hygiène des aliments* remis directement aux consommateurs. Tout responsable d'établissement est tenu de **veiller à ce que les procédures de sécurité alimentaire** appropriées soient établies, mises en œuvre et mises à jour dans le cadre d'une procédure dite *HACCP*.

Notre formation *Hygiène Alimentaire HACCP* permet d'acquérir une **parfaite connaissance de la méthode HACCP** afin de la **mettre en œuvre** dans votre entreprise via l'analyse et la maîtrise des dangers, et ce quelle qu'en soit l'origine potentielle.

**Toutes les personnes effectuant des manipulations entrant en contact avec des denrées alimentaire (Restaurateur, Restaurant collectifs, vente à emporter, livraison à domicile.**

**Transporteurs d'aliments** (véhicules particuliers à usage professionnel, camionnettes, fourgons et fourgonnettes, camions, remorques et semi-remorques, points de vente automobiles (camion-magasins), Réglementation vise l'ensemble des denrées, boissons ou produits destinés à l'alimentation humaine, périssables ou non, en vrac ou conditionnés, qu'ils soient ou non d'origine animale

- les viandes (animaux de boucherie, volailles et lapins domestiques, gibier),
- les produits de la mer et d'eau douce,

**Formation Concept** 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : [enautique@gmail.com](mailto:enautique@gmail.com) ou Email2 : [contact@formationconcept.com](mailto:contact@formationconcept.com)

Web: [www.formationconcept.com](http://www.formationconcept.com) Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834

- les denrées d'origine animale produites par les animaux à l'état naturel (lait, œufs, miel...) ou transformés (produits laitiers, charcuterie, plats cuisinés...),
- les produits d'origine végétale,
- les jus de fruits, les vins, les alcools,
- les produits de meunerie...

**Les professions comme les commerçants** (épiciers, bouchers, traiteurs, charcutier, traiteur, boulanger, bars, restaurant ?...) qui s'approvisionnent avec leur propre véhicule, les producteurs qui vont vendre leurs produits sur les marchés, les entreprises de restauration collective ou à domicile...

**Prérequis :** aucun

**Durée :** 14h 2 journées de 7h

**Objectifs :** A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Connaître les bases en microbiologie
- Comprendre et prévenir Les contaminations et leurs conséquences

**Prérequis :** Aucuns

**Durée:** 2 Jours soit 14 heures recyclage 7h tous les 2 ans

**CONTENUS DE LA FORMATION PROGRAMME SPECIFIQUE**

### **Le cadre règlementaire La méthode HACCP**

#### **Les fondamentaux de la réglementation HACCP**

- Haccp pour qui
- Signification de Hccp
- Les directives européenne
- le codex alimentarius
- Le paquets d'hygiene
- PMS connaître son contenu et savoir le gérer

#### **Initiation à la microbiologie**

- Les micro-organismes: virus bacteries, levures, moisissures
- Qu'est-ce que c'est? Leurs dangers
- Notions de dangers et de risques
- Les risques, les symptômes.
- La multiplication et condition de vie des microbes.
- Comment agir pour leurs destruction.

#### **Les points clés de la méthode HACCP**

- Les facteurs a risques alimentaire
- Les sources de contaminations avec les 5 M:
- Personnels, locaux, matériel, matières premières, manipulation
- Analyse ET évaluation des risques: physique chimique
- Biologique

#### **Introduction à la méthode HACCP**

- Les 7 Principes ET exigences générales

**Formation Concept** 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : **enautique@gmail.com** ou Email2 : **contact@formationconcept.com**

Web: **www.formationconcept.com** Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834

- Les 12 étapes de l'HACCP selon le code alimentaires
- Les étapes de la construction du plan HACCP
- De la construction de l'équipe et de la description de votre production
- Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication
- Définition des outils de contrôle et suivis d'efficacité
- Actions correctives

#### **Création du système documentaire**

- Création de documents d'enregistrements
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Le planning
- Les fiches gestion des températures
- Fiche gestion des huiles
- Autocontrôles lames gélosées

**METHODE :** Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques et de retours d'expérience

**MOYENS :**

Exposés, avec vidéo projecteur Discussions, travaux de groupe, documents

Support pédagogique

**LIEU**

- Sur site

**EVALUATION SPECIFIQUE VALIDATION :**

QCM de début et de fin de formation

- A l'issue de la formation, Formation Concept délivre au stagiaire une attestation de formation mentionnant les objectifs de la formation, la nature et la durée de l'action de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
- DELIVRANCE DE L'ATTESTATION D'INSCRIPTION AU FICHER **ROFHYA**

Livret HACCP

**Lieux de formation :** sur site

3/Définition des attentes stagiaires

4/Déroulement du programme présenté

5/Evaluation des stagiaires (continue par mise en situation ou final par qcm ou évaluation spécifiques)

6/Rendu des résultats d'évaluation

7/Evaluation à chaud de la formation par les stagiaires et lien avec le pts 3 : attente initiale

8/ Conclusion

9/Signature, délivrance de l'attestation de fin de formation

**Formation Concept** 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : **enautique@gmail.com** ou Email2 : **contact@formationconcept.com**

Web: **www.formationconcept.com** Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834