

HACCP *(Hazard Analysis Critical Control Point)*

OBJECTIFS

Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire. Initier à la méthode HACCP et la mise en oeuvre du PMS. Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP. Concevoir des outils d'autocontrôle simples, faciles à mettre en oeuvre.

PROGRAMME

1. Rappel de la réglementation sur les risques

Arrêté ministériel.
Note de service.
Règlements européens.
Paquet Hygiène.

l'existant ;
- identifier d'autres dangers ;
- d'autres points critiques ;
- des dysfonctionnements.

- Agir :
 - s'auto-mesurer et se corriger (limites, actions correctives) ;
 - s'auto-surveiller et s'autocontrôler (surveillance et outils).

2. Rappels relatifs à la méthode HACCP Généralités.

Principes et étapes de la mise en place.
Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement.

- Prouver :
 - conserver des traces ;
 - manuel des procédures regroupant l'ensemble des documents personnalisés à l'établissement.

3. Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes

- Situer :
 - Audit HACCP ;
 - Reprendre les risques inhérents à chaque atelier avec la méthode des 5M et identifier les règles logiques à adopter pour chacun.
- Observer :
 - À partir du résultat de l'audit ;
 - commenter.
- Réfléchir :
 - s'auto-analyser par rapport à



EN SAVOIR +

HACCP est une méthode recommandée dans le cadre de la directive européenne 93/43/CEE sur l'hygiène des denrées alimentaires. Elle a été retenue au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments, à travers le Codex Alimentarius. Maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis, tel est l'objectif de la démarche HACCP. Cette formation vous permettra de faire vivre l'analyse des dangers dans votre structure.

Promotion 2026

Réf : 6400.0

1 jours / 7 heures

Formation organisable sous
30 jours

Dates des sessions

Formation Intra entreprise,
nous contacter pour Devis.

Cette formation est accessible
au public handicapé.

Tarif Inter-entreprise :

300,00 € HT
par stagiaire

ANIMATION

Formateur Hygiène alimentaire
en restauration collective

PUBLIC

Maître d'hôtel, serveurs, cuisinier,
chef de cuisine, commis de
cuisine,
personnel de cuisine...

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mises en situation profession-
nelles
Cas pratiques
Application sur site
Modèles de fiches de contrôle et
documentation de suivi

A L'ISSUE DE LA FORMATION

Évaluation de la formation par les
stagiaires. Remise d'une attesta-
tion de fin de formation HACCP.

Taux de satisfaction des
participants :

Basé sur des questionnaires
post-formation (évaluation de
la satisfaction).

Satisfaction moyenne : 97,2 %

