



# FORMATION HACCP :

## Hygiène et Sécurité des Aliments

### Adaptée à votre secteur d'activité

#### **Objectifs :**

Comprendre le contexte réglementaire.  
 Connaître les risques alimentaires.  
 Connaître la méthode HACCP pour la mettre en place afin d'assurer la Sécurité des Aliments et la Satisfaction Client.

**Public :** Chefs d'exploitation, responsables, opérateurs de production.

**Pré requis :** Aucun.

#### **Intervenant :**

Michaël MASSET, consultant et formateur en Sécurité des Aliments, répond aux besoins des commerçants, des artisans et producteurs du secteur alimentaire sur l'actualité réglementaire européenne applicable aux entreprises.

#### **Pédagogie et Support :**

Formation théorico-pratique selon le public et votre demande, axée sur l'Hygiène et la Sécurité des Aliments.

Exposé sur-mesure, possibilité de vidéo projection, illustré par des exemples concrets, textes réglementaires, articles de presse, vidéos, photos, ... s'appuyant sur l'analyse des pratiques de votre secteur d'activité.

Participation des stagiaires au travers de questions / réponses, échanges de vécu professionnel.

Dossier complet remis en fin de formation.

#### **Suivi et Evaluation :**

Questionnaire oral d'expression des attentes en début de session puis bilan du niveau atteint en fin de session sous forme de compte rendu.

Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu.

Evaluation des connaissances sous forme de questionnaire et fiche de suivi de formation 3 mois plus tard.

#### **Validation :**

**Attestation individuelle de formation**

#### **Programme**

##### **Jour 1 :**

##### **I. Présentation de la réglementation**

- Connaître l'évolution de la réglementation et le Paquet Hygiène : respect de la législation (règlements (CE) : 178/2002, 852/2004, 853/2004, ...).
- Traçabilité / Etiquetage (règlement UE n° 1169/2011).
- Application des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité.

##### **II. Les dangers - Les toxi-infections alimentaires**

- Connaître les dangers (chimiques, physiques, biologiques, allergènes)
- Les toxi-infections alimentaires.
- Savoir définir un plan de contrôle : choix des paramètres analytiques, fréquence des analyses, exploitation des résultats.

##### **III. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (selon 5M)**

- Connaître les règles d'hygiène du personnel.
- Connaître les règles d'hygiène du matériel.
- Savoir appliquer les bonnes pratiques du secteur d'activité.
- Savoir préserver les produits fabriqués à chaque étape : respect de la chaîne du froid, du chaud, respect de la marche en avant, ...

##### **Jour 2 :**

##### **IV. Comprendre et mettre en place la méthode H.A.C.C.P.**

- Connaître les 7 principes de la méthode, et les 12 étapes.
- Savoir identifier les dangers et les évaluer, identifier les points déterminants et les surveiller.
- Apprendre à mettre en place des actions préventives et correctives efficaces.
- Savoir évaluer son système qualité : Audit, traitement des non-conformités et réclamations, ...
- Savoir établir et gérer la documentation : Composition du dossier PMS et archivage des enregistrements.

##### **V. Application dans l'entreprise**

- Repérer les différents contrôles et mesures de maîtrise au sein de l'entreprise au travers d'un « rallye-process ».

#### **Déroulement**

**Durée :** 1.5 jour minimum, répartis en journée ou plusieurs ½ journées

**Lieu :** Déroulement privilégié en intra, possibilité de vous recevoir dans les locaux de l'ACLCCP.

**Date :** À définir – Nous contacter

**Horaires :** Matinée (9h-12h30) et/ou après-midi (13h30-17h00)

Accueil 15 min avant chaque début de session – horaires modifiables à la demande

**Tarif :** Demandez notre grille tarifaire au Service Formation.

**Téléphone :** 07 60 54 02 36 – **Mail :** michael.masset@labco-s.com