

## PROGRAMME DE FORMATION

### Hygiène et sécurité alimentaire

#### Objectif

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Connaître le contexte réglementaire de leur métier
- Etre capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène, et de l'initiation à la méthode HACCP

#### Durée

14 heures

**Nombre de stagiaires :** Minimum 10 et Maximum 14.

#### Profil et prérequis

Toute personne voulant comprendre et mettre en place la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène en fonction de son secteur d'activité : Commerce d'alimentation générale, restauration, artisan métier de bouche, cuisine collective, industrie agroalimentaire, demandeur d'emploi, formateur indépendant.

Aucun prérequis nécessaire.

#### Moyens et outils pédagogique

Analyse avec le formateur

Suivi et livret pédagogique

#### Documents remis à l'issu de la formation :

Attestation de formation,

Certificat HACCP,

Outils et procédures techniques.

#### Modalités d'évaluation

Qcm – Quiz

Etude de cas

Simulation / Mise en situation

Exercices pratiques

## Programme

### **I. I. Lancement de la formation**

- Accueil des stagiaires
- Tour de sécurité du site
- Rappel du règlement intérieur et des règles HSE
- Revue du déroulé de la session de formation

### **II. Les notions fondamentales (7 heures)**

- **La réglementation en hygiène alimentaire :**
  - Le codex alimentarius
  - Le livre blanc de la commission sur la Sécurité alimentaire
  - Le règlement CE 178/2002
  - Le paquet hygiène et ses textes
  - L'obligation de résultat avec le choix des moyens
- **L'H.A.C.C.P. :**
  - Origine et définition
  - Notion de responsabilité
  - Equipe et méthode
  - Les 7 principes
  - Les 12 étapes
  - Les à priori et fausses idées
- **Les risques et dangers :**
  - Définitions et principes
  - Les diagrammes de fabrication
  - Analyses des risques et dangers
  - La maîtrise des risques et dangers
  - Les PRP, PRPO et CCP
  - Les procédures et enregistrements
  - Les actions préventives, correctives et curatives
- **La microbiologie :**
  - Microbiologie des aliments
  - Risques et dangers biologiques alimentaires
  - Les moyens de maîtrise
  - Les analyses microbiologiques
  - Les toxi infections alimentaires (collectives)

### III. Application concrète et pratique (7 heures)

- La marche en avant
- Les 5M
- Les procédures et autocontrôles
- Dont le plan de nettoyage et désinfection
- Les affichages et équipements
- Le système documentaire

➤ **Notions complémentaires :**

- La liaison chaude, froide et mixte
- L'agrément sanitaire, la dérogation
- L'hygiène et sécurité du personnel
- La veille sanitaire et réglementaire
- Les contrôles
- L'amélioration par la motivation

➤ **L'information du consommateur :**

- Point sur la réglementation
- Les obligations
- Etiquetage et fiches techniques
- Mise en œuvre sur le terrain
- Cas concrets

➤ **Les allergies alimentaires :**

- Allergies vraies, croisées et intolérances
- Les aliments à risque
- La maîtrise du risque allergique
- Mise en œuvre sur le terrain
- Cas concrets