



## FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### OBJECTIF(S) DE LA FORMATION:

Obtenir le HACCP : tous les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif une ou plusieurs personnes pouvant justifier d'une formation HACCP (hygiène alimentaire).



### PUBLIC :

Toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : restauration, cuisine collective, industrie agro-alimentaire, artisans métiers de bouche,...

### PRÉREQUIS :

Aucun



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes
- Se conformer à la réglementation en vigueur
- Répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire



### MOYENS & MÉTHODES :

- Apport théorique
- Approche de la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène

### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Début de formation : Test de positionnement de début de formation du participant
- Pendant la formation : Quiz, mise en situation, exercice d'application
- Fin de formation : Test de positionnement de fin de formation, tour de table, questionnaire de satisfaction



### SANCTION DE LA FORMATION :

- Certificat de réalisation
- Remise de support pédagogique en main propre ou par mail

### DURÉE & MODALITÉS D'ORGANISATION :

2 jours soit 14 heures en présentiel. A adapter en fonction des compétences à acquérir.

### DÉLAI D'ACCÈS :

Selon le calendrier en cours, merci de prendre contact avec nos services.



### NOMBRE DE PARTICIPANT(E)S MINIMUM ET MAXIMUM :

de 2 personnes minimum à 10 personnes maximum

# PROGRAMME DE FORMATION



## FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### INTERVENANT(E)S :

Expert(e)s métiers du domaine professionnel



### DATES :

À définir

### LIEU :

À définir

### COÛT PAR JOUR :

Intra-entreprise : 950€ HT, soit 1140€ TTC / groupe



### CONTENU :

#### Présentation de l'HACCP

- Définition de la méthode HACCP
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

#### Les sept principes

- Détail et explication des 7 principes

#### Plan de travail en 12 étapes

- Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius

#### Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments
  - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
  - Le classement en utiles et nuisibles
  - Les conditions de multiplication, de survie, et de destruction des micro-organismes
  - La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
  - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
  - Les toxi-infections alimentaires collectives TIAC
  - Les associations pathogènes/aliments

#### Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers ...)
- Dangers biologiques (allergènes ...)

#### Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation



## FORMATION SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

### Maîtrise des contaminations

- Le diagramme d'ISHIKAWA, LES 5 M
- Le principe de marche en avant, termes et définitions
- Les liaison chaude & froide, différences, avantages et inconvénients

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard
- Analysis Critical Control Point (HACCP)

### Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les BPH
  - L'hygiène du personnel et des manipulations
  - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
  - Les durées de vie (Date Limite de Consommation, Durée de durabilité minimale)
  - Les procédures de congélation/décongélation
  - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les contrôles officiels :
  - Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé, ARS, DDPP
  - Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture ...



### ACCESSIBILITÉ :

Accessibilité aux personnes en situation de handicap conformément à la réglementation (Loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées / Articles D. 5211-1 et suivants du code du travail), KODEVELOP peut proposer des aménagements pédagogiques et/ou ergonomiques. Merci de contacter notre référente handicap.

#### CONTACTS:

Accueil : 05 86 30 08 32 - [contact@kodevelop.fr](mailto:contact@kodevelop.fr)

Responsable de formation et référente handicap : Karine FARINEAU - 06 14 83 90 17 - [karine@kodevelop.fr](mailto:karine@kodevelop.fr)