

**L'objectif général de la formation :**

- Mettre en place la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes.

➡ La session est avant tout interactive et participative afin de s'approprier les outils pour la mise en place de la méthode HACCP.

**Durée, horaires, date de formation :**

2 journées, 14 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

**Public et visé et prérequis**

**Public concerné :** toute personne voulant connaître ou approfondir la méthode HACCP : encadrant, équipe restauration, équipe HACCP...

**Prérequis :** aucun prérequis

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

**Objectif pédagogique de la formation :**

*A l'issue de la formation, vous serez capable de :*

- réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :**

**Moyens techniques**

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

**Moyens pédagogiques**

Alternance d'apports théoriques, d'exercices. Étude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le «terrain» pour appliquer concrètement la méthode.

Test de connaissances avant la formation

– QCM formatifs – Échanges de groupe –

Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents / Autocontrôle.

# Formation à la mise en application de la méthode HACCP

**Programme de formation :**

Selon les possibilités, une revue des documents existants dans l'établissement est effectuée en amont de la formation HACCP.

**Jour 1 =****1. Introduction à la méthode HACCP et à la réglementation**

*Durée 1 heure*

- Définition de la méthode HACCP
- La méthode HACCP dans le contexte réglementaire

**Réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.****2. La méthode HACCP = application pratique**

*Obj.* = Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes de la fabrication, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers - *Durée 3 heures*

**a. La méthode HACCP (1 heure)**

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius

**b. Elaboration du plan HACCP selon les 12 étapes**

☞ *Décrire le champ de l'étude : (3 heures)*

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire les produits ou les catégories des produits
3. Déterminer l'utilisation normale ou anormale du produit
4. Etablir un diagramme du proces
5. Vérifier le diagramme du process

☞ *Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers : durée 3 heures*

6. Identifier les dangers rencontrés en production selon la règle des «5 M»

Evaluation des risques et hiérarchisation des dangers  
Recherche des mesures préventives

**Jour 2 =**

*durée 3 heures*

7. Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ou établir les PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels) par l'analyse de l'arbre des causes choisi

8. Etablir et/ ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP

9. Etablir et/ ou rappeler le système de surveillance pour chaque CCP et PRPo : mise en place et compréhension des autocontrôles

### Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

### Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

**Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :**  
Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

### Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud -  
Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation -  
Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

### Organisation et fonctionnement de la formation

**Conditions financières :** devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

**Délai d'accès :** les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

### Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »  
Nb de stagiaires max : 5  
Tarif : En inter : 750 euros/ net de taxe / pers.  
En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

### ☞ Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire - durée 3 heures

10. Prendre des mesures correctives en cas de non-conformité

11. Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques, réclamations ....

12. Gestion documentaire HACCP

- *Travail collectif pour lister les actions correctives aux non-conformités potentielles et prise en compte de la vérification du système*

### Conclusion/ Questions

**Bilan des 2 jours – 1 heure**

**Nos stagiaires ont approuvé la formation =**  
*(note attribuée sur les précédentes formations)*

**Qualité de la formation : 9/10**

*Nous contacter :*

- par mail : [contact@ghsa-formation.fr](mailto:contact@ghsa-formation.fr)

- par téléphone : 06.62.86.64.55

**Siège social** 144 rue Paul Bellamy – CS 12417 – 44024 NANTES CEDEX 1

SAS au capital de 100 000 € - SIRET 452 558 893 00049 – 02 51 84 95 55 – [contact@cadresenmission.com](mailto:contact@cadresenmission.com)

Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 06368 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

*Date de dernière mise à jour : 6/06/24-V3*