

# LA MÉTHODE HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire.

## Objectifs pédagogiques

- avoir analysé les risques sanitaires liés aux aliments
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP
- Mettre en place des actions d'auto-contrôle
- Assumer la fonction de référent hygiène



Niveau Initiation



Tous publics



14h environ



Aucun prérequis



Sans audio description  
ni sous-titrage

## Matériel nécessaire

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
- Une connexion Internet

## Modalités d'évaluation des acquis

- Auto-évaluation sous forme de questionnaires
- Exercices sous formes d'ateliers pratiques
- Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

## Moyens pédagogiques et techniques

- Accès au cours en ligne
- Cours théorique au format vidéo
- Accessible via un ordinateur ou une tablette
- Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Audiodescription et sous titrage non disponibles

## PROGRAMME

### 1. Analyser les risques sanitaires

Connaître les Dangers liés aux aliments

Les différents dangers

Connaître les microbes

Les infections et TIAC

Moyens de maîtrise des dangers microbiens

Autres dangers et moyens de maîtrise

Quizz de fin de chapitre

### 2. Connaître la réglementation

Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement

Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS

Contrôles officiels et inspections

Quiz de fin de chapitre

### 3. Gérer les moyens de maîtrise

Principes et méthode HACCP

Hygiène du personnel

Nettoyage et désinfection

Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)

Traçabilité et gestion des non conformités

Mise en place et suivi des autocontrôles

Quiz de fin de chapitre

### 4. Organiser la conformité et transmettre le savoir

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

Mettre en place un plan d'action individuel

Assumer la fonction de référent hygiène

Évaluation finale