

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 001

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS AU SEIN DES TPE

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Connaître les principaux dangers liés aux denrées alimentaires
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

### PROGRAMME

#### PREMIÈRE PARTIE

##### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française • Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire
- **Quizz**

#### DEUXIÈME PARTIE

##### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes) • Les bonnes pratiques de conception d'un atelier
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise essentielles
- La démarche HACCP
- Historique du système HACCP
- Les avantages de la méthode HACCP
- HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
- Les 12 étapes de la méthode HACCP
- **Exercice pratique : étude de cas**

#### TROISIÈME PARTIE

##### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Le système de traçabilité
- La procédure de retrait-rappel des produits non conformes
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**

**Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.**

### Les + PARM

**Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande**

**Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.**

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

Évaluation des résultats :

- Quizz en cours de session de formation - Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**Remise d'une attestation de fin de formation et remise de la liste d'émargement sur demande**

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)

**PRÉ-REQUIS**

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9/10

**100 % D'ATTEINTE**  
DES OBJECTIFS

**PUBLIC VISÉ**

Porteur de projets,  
opérateur de production  
des TPE et PME de  
l'agroalimentaire.

**FORMATEUR RÉFÉRENT**

**Sonia EUGÈNE**

Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

**CONTACT ADMINISTRATIF**

**Ketty ALOPH**

Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

**LIEU DE FORMATION**

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique