

## Connaître la méthode HACCP, ainsi que le PMS

L'**HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) en français **Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques**.

Cette **démarche HACCP** impose un cheminement logique et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces.

La démarche **HACCP** permet à l'ensemble des professions du domaine alimentaire (Industriel, cuisine collective, restaurateur, artisan métier de bouche, transporteur, négociant,...) de définir des axes d'améliorations en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de votre entreprise.

La formation à cette démarche est l'un des principes majeur pour la compréhension et l'application d'un tel système qualité.

### Objectifs de la Formation

Connaître les règles de base de l'hygiène agro-alimentaire

Savoir mettre en place et suivre le plan de maîtrise sanitaire

Connaître et suivre la méthode H.A.C.C.P

Gérer les non-conformités et les dysfonctionnements

### Programme

Panorama de la législation en cours

Les bonnes pratiques d'hygiène :

Les pré-requis

Le personnel

Les mesures d'hygiène (les différentes sources de contamination et facteurs de risques)

Le nettoyage et la désinfection

La maintenance des équipements et locaux

La gestion des déchets, l'approvisionnement en eau et la lutte contre les nuisibles

### Programme (suite)

La maîtrise des températures

L'organisation du travail, la gestion des dates limites

Les contrôles

La méthode HACCP

Définition et historique

Les principes et les étapes du plan HACCP

La traçabilité et le suivi

### Public concerné

Toute personne intervenante en cuisines collectives

### Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques

Atelier de réflexion et d'échange en groupe

Quizz individuel

Vidéos avec erreurs à détecter

Diaporama de présentation

### Durée et lieu de la formation

1 journée—dans vos locaux ou en session groupée

### Intervenant

Notre intervenant est formateur spécialisé dans l'hygiène alimentaire.

### Evaluation et certification

Questionnaire choix multiples pour validation de l'acquisition des compétences.

Questionnaire de satisfaction

Une attestation de stage sera délivrée à l'issue de la Formation.