



SSTPRO – FORMATION À DISTANCE

PROGRAMME DE FORMATION HACCP

Public concerné :

Cette formation s'adresse à 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 (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...

Prérequis : Maîtrise de l'outil informatique. Français, lu écrit et parlé.

Conditions d'accès : N/A

Durée et organisation : 14 heures réparties sur la durée de la convention

Objectifs et moyens 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.

Formation distancielle répartie en 3 étapes : théorie (4 heures) , exercices de mise en application (9 heures) et évaluation finale (1 heure).

Modalités pédagogiques et d'évaluation : Conf Protocole individuel de formation

Nombre min/maxi de stagiaires : de 2 à 15 suivis simultanés

Dates et lieux : entrée sortie continue en e-learning

Thèmes abordés :

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

- **L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE**
 - Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
 - A qui s'appliquent ces règles.
- **LA REGLEMENTATION EN APPLICATION**
 - Le principe du « Codex Alimentarius ».
 - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- **LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE**
 - Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
 - Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.
- **LES MOYENS DE MAITRISE**
 - Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
 - Comment éviter les contaminations.
 - Comment éviter les multiplications.
- **PRESENTATION 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 ETAPES**



SSTPRO – FORMATION À DISTANCE

- Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

- **L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION**
 - Comment constituer une équipe HACCP.
 - Description et utilisation du ou (des) produit(s).
- **LES DIAGRAMMES DE FABRICATION**
 - Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.
 - Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).
- **ANALYSE DES RISQUES**
 - Procéder à l'analyse des risques.
 - Identifier et classer les Points Critiques (PC).
 - Définir les PrPo.
 - Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.
- **CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS**
 - Création de documents d'enregistrements.
 - Plan de nettoyage et désinfection.
 - Planning de nettoyage et désinfection.

Attestation de formation :

Conforme: Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en Matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 relatif au cahier des charges du 05 octobre 2011 relatif au cahier Des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.