



## Hygiène alimentaire – Méthode HACCP

2 jours

### CONTENU DE LA FORMATION

#### ▼ Objectifs

Acquisition des connaissances et sensibilisation à l'hygiène alimentaire méthode HACCP.

#### ▼ Public

Tout public ayant à manipuler ou à transformer des denrées alimentaires.

#### ▼ Méthodes pédagogiques

- Support HACCP
- Travaux sur fiche.
- Vidéo projecteur
- Film pédagogique HACCP et GBPH.
- Attestation de stage.

#### ▼ Validation

Attestation en fin de formation

#### ▼ Durée et calendrier

2 jours – 14 heures  
**Le 18 et 19 octobre ou 14 et 15 novembre ou 13 et 14 décembre 2018**

#### ▼ Coût

**310 € net de taxes.**  
Non assujetti à la TVA.

#### ▼ Contact

Service Formation  
Professionnelle Continue

Sandrine SEGADÉ  
Tel 04 68 56 84 21 - Fax 04 68 56 23 06  
[s.segade@sudformation.cci.fr](mailto:s.segade@sudformation.cci.fr)

Sud Formation CCI  
Avenue Paul Pascot – BP 90443  
66004 PERPIGNAN Cedex  
[www.pyrenees-orientales.cci.fr](http://www.pyrenees-orientales.cci.fr)

- **Présentation de la Méthode H.A.C.C.P.**
  - Vocabulaire, Textes, Décrets, Arrêtés, « Le Paquet Hygiène »
  - Relation/ Causes, Dangers, Risques. Les 5 M
  - Les sept Principes fondamentaux de la Méthode H.A.C.C.P.
  - Développement des 7 Principes de la Méthode H.A.C.C.P.
- **Analyse et Maîtrise des dangers liés aux différentes étapes du processus de fabrication et distribution des repas.**
  - Fiches pratiques d'analyse et maîtrise des dangers
  - Correspondance entre les 12 séquences d'application du système H.A.C.C.P.
  - Tableau des Procédures d'Analyse et Maîtrises des Dangers (PAMD)
  - Et des Enregistrements d'Analyse et Maîtrise des Dangers (EAMD)
- **La Traçabilité**
- **Services extérieurs de Contrôle**
  - Contrôle actifs, (surveillance et répression)
  - Contrôle passifs
  - Toxines et Microbiologie Les T.I.A.C
  - Utilisation du GBPH (dans la restauration)
- **La marche en avant**
- **L'équipe H.A.C.C.P.**
  - Constitution de l'équipe, Liste des membres
- **Démarche H.A.C.C.P. ; le personnel**
  - Sensibilisation, Hygiène, auto contrôle
  - Hygiène Corporel
- **Analyse et Maîtrise des dangers liés à la logistique des matières premières**
  - Transport des denrées alimentaires (températures)
  - État de propreté du véhicule et matériels de livraison
  - Contrôle des étiquettes des denrées alimentaires
  - Registre de réception des denrées alimentaires
- **Analyse des dangers liés au stockage des denrées alimentaires**
  - Déballage et/ou Décartonne des denrées sensibles avant stockage
  - Stockage en froid positif ou négatif
  - Relevé journalier des températures
  - Stockage des denrées non périssables et matériel de conditionnement
  - Stockage de produits non alimentaire (Matériels et produits d'entretien)
- **Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements préliminaires**
  - Épluchage, lavage, et désinfection des légumes terreux, fruits (Dangers hygiéniques)
  - Épluchage, lavage et désinfection des légumes terreux, fruit (Dangers microbiologiques)
  - Déconditionnement, Décongélation, Déboîtage, Découpe, Désossage....
- **Analyse et maîtrise des dangers liés à la production des préparations chaudes**
  - Cuisson à hautes température à coeur des aliments
- **Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements post cuissons des aliments**
  - Maintien à chaud
  - Refroidissement rapide
- **Analyse et maîtrise des dangers liés à l'élaboration des préparations froides**
  - Les hors- d'œuvre froid
  - Reconditionnement, Déconditionnement, assemblage, Tranchage, Mélange à froid des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- **Analyse et maîtrise des dangers liés à la distribution des repas**
  - Détermination des dates limites de consommation (DLC)
  - Remise en température des PCEA
  - Relevé journalier des températures du matériel de distribution
  - Relevé de réception des denrées alimentaires
- **Analyse et maîtrise des dangers liés au nettoyage et à la désinfection**
  - Locaux, Matériels et petit outillage
  - Plan de nettoyage et désinfection
  - Fiche d'autocontrôle de nettoyage et désinfection
- **Analyse des dangers liés à la présence des animaux nuisibles**
  - Plan de lutte contre les animaux indésirables
  - Surveillance des opérations de désinsectisation et de dératisation
- **Contrôle des acquis à la Méthode H.A.C.C. P**
  - Les 10 Questions