



Formation
Prévention
Secours

HACCP

HACCP

(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)



HACCP

(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

- + Tout établissement proposant de la restauration ou réalisant la préparation de denrées alimentaires a l'obligation de se former à l'hygiène alimentaire et d'appréhender la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

+ OBJECTIFS

- ▶ Connaître et comprendre la sécurité alimentaire dans son entreprise ;
- ▶ Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- ▶ Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.

+ LE PUBLIC CONCERNÉ

Formation effectuée par groupe de 4 à 10 personnes. Aucun prérequis n'est demandé

+ DURÉE DE LA FORMATION

1 journée 7 heures

+ MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'analyse de cas issus de l'entreprise et d'apports de connaissance théoriques et pratiques.

+ MODALITÉS D'ÉVALUATION

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation.

+ QUALITÉ DU FORMATEUR

Formateur spécialisé en sécurité alimentaire.

+ THÉMATIQUE DE LA FORMATION

1. Les principes de l'HACCP
2. Les dangers biologiques
 - ▶ a. Microbiologie des aliments
 - ▶ b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - ▶ c. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
3. Les dangers chimiques
4. Les dangers physiques
5. Les dangers allergènes
6. Les dangers radiologiques (optionnel)
7. L'évaluation des risques