





Formation HACCP

HYGIENE ET BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION

HACCP – V2023

MODALITÉS

 14h00 – 2 jours
 12 personnes par groupe

- Présentiel
 Distanciel
 Mixte

PUBLICS

Toutes personnes en contacts avec les denrées alimentaires

PRE-REQUIS

Aucun

DELAI D'ACCES

Toute l'année (dans les 3 mois après l'inscription)

INTERVENANTS

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire

SANCTION / VALIDATION

Attestation de formation remise à chaque participant
 Evaluation des connaissances via un QCM

CONTACT

MSA Services MPS
 Service formation
 78 Voie du TOEC
 31 064 Toulouse Cedex 9
 05 61 10 40 09
formation@msaservices-mps.fr
 Personne en situation de handicap, nous contacter.

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Mise en application des :

Règlements européens :

- Agrément sanitaire des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;
- N°852/2004 : hygiène des denrées alimentaires et le paquet hygiène ;
- N°178/2002: traçabilité ;
- N°2073/2005 : critères microbiologiques.

Arrêtés ministériels :

- Arrêté ministériel du 08 juin 2006 et dispense à l'agrément sanitaire ;
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 ;
- Arrêté ministériel du 08 octobre 2013.

OBJECTIFS

- Faire le point sur l'évolution réglementaire
- Rappel des principes de la méthode HACCP.
- Maîtriser les règles d'hygiène

PROGRAMME

Le point sur l'évolution réglementaire :

- L'arrêté du 21/12/2009 et conséquences
- Le Plan de Maitrise Sanitaire

Analyse des dangers

- Les différents dangers alimentaires
- Conséquences et intoxications alimentaires

Définition des moyens de prévention et mise en application conformément au règlement n° 852/2004

- Maîtrise de la contamination
- Maîtrise de la multiplication des germes
- Identification des points critiques
- Facteurs de maîtrise
- Les protocoles et procédures de travail
- Bonnes pratiques et GBPH :
 - Hygiène des personnels
 - Hygiène des matières 1ères
 - Hygiène des procédés et des matériels

Nettoyage et désinfection

- Plan de nettoyage et traçabilité
- Produits et normes
- Tests d'efficacité et suivi

PROGRAMME (SUITE)

Laboratoires, analyses microbiologiques et conformité selon le règlement n°2073/2005 – les services de contrôles officiels

Suivis et enregistrements conformément au règlement n°178/2002 : la traçabilité

- Importance du respect de la traçabilité
- Les outils de traçabilité
- Suivi des produits : DLC, DLUO, lots
- Fiches de non conformités

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Étude de situation : analyse de cas qui se développe tout au long des journées sur site