

# Hygiène et HACCP

## Objectifs :

Acquérir la maîtrise des règles fondamentales de la sécurité et de l'hygiène sur les personnes et sur les aliments  
 Appréhender le système HACCP (son origine, les changements au fil des années, les raisons de son application) et savoir le mettre en place et le faire évoluer  
 Connaître la législation en vigueur sur le plan européen

## Programme :

### La réglementation

- ✓ L'évolution de la réglementation
- ✓ Présentation du « paquet hygiène » et des éléments clés
- ✓ Les obligations qui en découlent
- ✓ Les guides de bonnes pratiques en hygiène
- ✓ Plan de maîtrise sanitaire

### Le système HACCP

- ✓ Origine du système HACCP
- ✓ Définition du système HACCP
- ✓ Objectif du système HACCP
- ✓ Principes et étapes

### Les 7 principes de la démarche

- ✓ De l'évaluation des risques à l'analyse des causes
- ✓ Des points critiques aux mesures préventives

### Les 12 phases de la réalisation de la démarche

- ✓ De l'identification des dangers au système documentaire
- ✓ De l'initiative à la révision du système

### Focus sur les microbes et l'hygiène

- ✓ La transmission des microbes
- ✓ Principaux germes responsables des TIAC
- ✓ Plan de nettoyage et de désinfection
- ✓ La tenue

### Les outils

- ✓ Mise en œuvre et organisation
- ✓ Les locaux et la marche en avant

### Les documents de l'HACCP

- ✓ Le système documentaire
- ✓ Les protocoles
- ✓ Le système d'enregistrement : fiches de contrôles ....
- ✓ Les procédures et les instructions
- ✓ Les plans et les planning

**Code :** A042

**En présentiel :**

**Durée :** 2 jours

**Prix :** 990€ HT

**Lieu :** Paris

## **Liste des dates :**

01 au 02 février  
 04 au 05 avril  
 04 au 05 juillet  
 03 au 04 octobre  
 04 et 05 décembre

**En distanciel :**

**Durée :** 3 sessions de  
**0,5 jour et 1 heure de  
 coaching individuel**

**Prix :** 810 € HT

## **Liste des dates :**

Février : 09 matin, 13  
 matin et 14 matin  
 Avril : 18 après-midi,  
 19 après-midi et 22  
 après-midi  
 Juillet : 04 après-midi,  
 05 après-midi et 08  
 après-midi  
 Septembre : 19 après-  
 midi, 20 après-midi et  
 23 après-midi  
 Décembre : 05 après-  
 midi, 06 après-midi et  
 09 après-midi

**Public concerné :**

Cadres, managers,  
 employés débutants et  
 confirmés dans les  
 métiers de bouche : la  
 restauration, la grande  
 distribution, les  
 produits frais ...

**Intervenants :**

Spécialiste du  
 management de la  
 qualité, de l'hygiène et  
 de la restauration et/ou  
 de la distribution

**Pré-requis :**

Aucun

**Techniques  
 d'animation :**

Alternance de théorie  
 et de pratique.

	<p>Etudes de cas d'entreprise. Exercices individuels et collectifs. Mise en situation. Jeux de rôles. Retour d'expériences.</p> <p><b><i>Possibilité d'être accompagné lors d'une troisième journée au sein de votre établissement.</i></b></p>
--	---