

# H.A.C.C.P. HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Depuis la mise en vigueur de la loi du 27 juillet 2010 et du décret du 24 juin 2011, toute entreprise de restauration commerciale (restauration rapide, restauration traditionnelle, bars proposant des prestations en restauration, etc.) doit suivre une formation basée sur l'hygiène alimentaire.

La mise en oeuvre de cette méthode est aujourd'hui obligatoire en France ainsi que dans tous les pays de l'Union européenne

## FORMATION EN PRESENTIEL

### Public

Tous les personnels

### Objectifs pédagogiques

A la fin de la formation, le stagiaire doit :

- Etre capable de comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires
- Acquérir les connaissances sur la sécurité alimentaire
- S'approprier les méthodologies nécessaires à la gestion et la mise en oeuvre de la sécurité alimentaire

### Prérequis

Aucun

### Accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous contacter pour les modalités organisationnelles à adapter au handicap.

### Durée

14 heures

Tarif \*Nous consulter

## CONTENU

### Théorie et pratique

- Le rappel de l'hygiène
- Le rappel de la mécanique HACCP
- L'analyse des risques en cuisine
- L'outil de structuration d'un plan HACCP (5M et CQQCOQP)
- Les bases de la microbiologie appliquées à la restauration
- La contamination des aliments
- Les facteurs de développement
- La méthode HACCP
- Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir
- L'autopsie d'une TIAC (Toxico-Infection Alimentaire Collective)

### Formateur

En vue de garantir des apprentissages adaptés, nos formateurs en prévention des risques professionnels disposent de solides expériences métier attestées par notre service référent.

Ils sont titulaires d'un **certificat de formateur délivré par l'INRS** et/ou de qualification(s) ou diplôme(s) dans leur(s) domaine(s) de compétences.



## ORGANISATION

### ➤ Limite d'effectif

Minimum : 3 participants

Maximum : 10 apprenants

### ➤ Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz en salle
- Vidéoprojecteur
- Visionnage et étude de films

### ➤ Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Formulaire d'évaluation de satisfaction de la formation. L'analyse des résultats obtenus permet, quand il y a lieu, de mettre en place les mesures correctives adaptées.
- Une attestation de fin de formation est remise au stagiaire à l'issue de la formation, précisant si les objectifs sont atteints ou non, ou en cours d'acquisition.