

# FORMATION METHODE HACCP

RÉFÉRENCE: HAC001

## SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES ET DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



### LE + GROUPE ACN

Attestations et livrets de cours.

### PRÉREQUIS

Comprendre et lire la langue française.

### PUBLIC

Tout personne (professionnels de la restauration de type traditionnelle, rapide, cafétéria et autres libre-service, production agricole, industries ...)

### SUPPORT



Connexion **24h/24 - 7j/7 - Accès valable 1 mois** sur Android, tablette, PC, MAC.

**Accès individuel valable 1 mois sur Android, tablette, PC, MAC.**

Plate-forme LMS à utiliser avec Google Chrome, Mozilla, Firefox.

1 COLLABORATEUR

ACCÈS INDIVIDUEL

DURÉE

4 HEURES

MINIMUM



Référentiel National Qualité

Audité par  
**BUREAU VERITAS**  
Certification



**Qualiopi**  
processus certifié

[WWW.GROUPE-ACN.FR](http://WWW.GROUPE-ACN.FR)



### OBJECTIFS

- Connaître la réglementation sur l'hygiène alimentaire.
- Savoir et appliquer la méthodologie de l'HACCP.
- Appliquer les principes de l'HACCP pour prévenir les risques de contamination.
- Connaître les bonnes mesures d'hygiène applicables en restauration.



### PROGRAMME

#### Fondamentaux de la réglementation sur l'hygiène alimentaire :

- La réglementation européenne et nationale.
- Les acteurs décisionnels.
- Les contrôles officiels.

#### Aliments et risques pour le consommateur :

- La prévention des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- Les micro-organismes pathogènes.
- Microbiologie des aliments.
- Les dangers potentiels.

#### Le Plan de Maitrise sanitaire :

- Les bonnes pratiques d'hygiène:
  - Locaux et équipements.
  - Nettoyage et désinfection.
  - Les 10 bonnes pratiques de nettoyage.
  - Hygiène du personnel.
  - Hygiène des manipulations.
  - Les températures.
  - Approvisionnement, stockage et durées de vie.
- L'HACCP :
  - Principe 1 : Analyser les dangers.
  - Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers (CCP).
  - Principe 3 : Etablir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP.
  - Principe 4 : Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
  - Principe 5 : Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
  - Principe 6 : Etablir les procédures spécifiques pour la vérification destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
  - Principe 7 : Etablir un système documentaire (procédures et enregistrements) approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.
- Traçabilité et gestion des non-conformités :
  - Définition.
  - Méthodes de traçabilité.
  - Procédure d'alerte.

# FORMATION METHODE HACCP

RÉFÉRENCE: HAC001

## SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES ET DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES



### LE + GROUPE ACN

Attestations et livrets de cours.

### PRÉREQUIS

Comprendre et lire la langue française.

### PUBLIC

Tout personne (professionnels de la restauration de type traditionnelle, rapide, cafétéria et autres libre-service, production agricole, industries ...)

### SUPPORT



Connexion **24h/24 - 7j/7 - Accès valable 1 mois** sur Android, tablette, PC, MAC.

**Accès individuel valable 1 mois sur Android, tablette, PC, MAC.**

Plate-forme LMS à utiliser avec Google Chrome, Mozilla, Firefox.

1 COLLABORATEUR

ACCÈS INDIVIDUEL

DURÉE

4 HEURES

MINIMUM



Référentiel National Qualité

Audité par  
**BUREAU VERITAS**  
Certification



**Qualiopi**  
processus certifié



### PROGRAMME

- Le Guide des bonnes pratiques :
  - Définition et contenu.
  - Les process spécifiques.



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Questionnaire de validation et exercices

Supports multimédias : images, vidéos, animations, audio, sites web...

Supports pédagogiques : Cours, PDF

Mise à disposition d'un formateur sur demande en cas de problématiques ou d'interrogations. (réponse sous 24h, jour ouvrable)