

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



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.

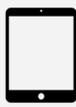
PRÉREQUIS

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



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)

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié