

FORMATION E-LEARNING

METHODE HACCP

RÉFÉRENCE: EL-HAC001 - V2025



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

E-LEARNING



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Public et prérequis :

Formation ouverte à tous publics.
Compréhension de la langue française.

Durée de la formation estimée :

4 heures

Accès individuel valable 1 mois.

Matériel nécessaire :

Ordinateur PC MAC, tablette, Android.
Avoir une connexion internet.

Accessibilité :

Formation en ligne accessible au PMR.
Audiodescription et sous titrage non disponible

Assistance technique :

Par mail à :
Support-elearning@groupe-acn.fr

Par téléphone au :

01.85.76.70.06

Evaluation :

Questionnaire de validation et exercices

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

Supports pédagogiques :

Accès au cours en ligne.

Livret de fin de formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaitre 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.
- Connaitre les bonnes mesures d'hygiène applicables en restauration.

PROGRAMME

1. Fondamentaux de la réglementation sur l'hygiène alimentaire :

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

2. Aliments et risques pour le consommateur :

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

3. PMS - Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Locaux et équipements.
- Nettoyage et désinfection.
- Les 10 bonnes pratiques de nettoyage.
- Hygiène du personnel et des manipulations.
- Les températures.
- Approvisionnement, stockage et durées de vie.

4. PMS - 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 approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.

5. Traçabilité et gestion des non-conformités :

- Définition.
- Méthodes de traçabilité.
- Procédure d'alerte.

6. Le Guide des bonnes pratiques :

- Définition et contenu.
- Les process spécifiques.

