

# Formation hygiène alimentaire (HACCP)



<p>→ <b>DURÉE</b></p> <p>2 journées (14 heures)</p>	<p><b>OBJECTIFS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Acquérir des principes simples en matière d'hygiène des aliments</li> <li>▶ Sensibiliser les stagiaires à la microbiologie et aux toxi-infections alimentaires</li> <li>▶ Permettre la mise en place de la méthode HACCP</li> <li>▶ Contribuer à une culture de prévention et d'amélioration continue</li> </ul>
<p>→ <b>POUR QUI ?</b></p> <p>Toute personne travaillant dans le secteur d'activité de la restauration</p> <p>→ <b>PRÉ REQUIS</b></p> <p>Aucun</p> <p>→ <b>MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES</b></p> <p>Formateur expérimenté dans les métiers de bouche depuis 7 ans</p> <p>Diaporama illustré</p> <p>Alternance de théorie, d'ateliers et de mises en situation</p> <p>Retours d'expériences des participants</p> <p>Evaluation des stagiaires : Evaluation formative QCM Délivrance d'une attestation de formation</p>	<p><b>CONTENU DE LA FORMATION</b></p> <p><u>1<sup>ER</sup> JOUR :</u></p> <p>Les connaissances basiques en hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notion de danger et de risque</li> <li>• Microbiologie des aliments</li> <li>• Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)</li> <li>• Les principaux micro-organismes pathogènes</li> </ul> <p>La réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le « paquet hygiène » : le principe, les obligations, les contrôles</li> <li>• Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</li> </ul> <p><u>2<sup>ème</sup> JOUR :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La méthode HACCP</li> <li>• Le risque alimentaire (facteurs de multiplication des micro-organismes, 5M...)</li> </ul> <p>Les moyens de maîtrise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</li> <li>• Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)</li> <li>• Les documents d'enregistrement (traçabilité, maintenance des machines, respect des températures, plan de nettoyage, etc.)</li> </ul> <p>Les applications dans l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place des BPH et BPF</li> <li>• Mise en place de directives (affichage, consignes, etc.)</li> </ul>
<p>→ <b>PRIX (net de taxe)</b></p> <p>Intra entreprise 1150 €</p>	<p>N.B.: Cette formation est éligible au financement par les OPCO</p>
<p>→ <b>DATES ET LIEU</b></p>	<p>Dates : Nous consulter Lieu : Dans votre entreprise (intra)</p>

EFFIPRÉV

Cabinet de santé sécurité au travail  
RCS : 893 438 051 RCS Béziers  
Organisme de Formation n°: 76341097334  
IPRP DREETS Occitanie n° 2021040934016

Courriel : [contact@effiprev.fr](mailto:contact@effiprev.fr)  
Internet : [www.effiprev.fr](http://www.effiprev.fr)  
Tel : 09.83.83.34.00

