



HACCP (14 heures)

Objectifs :

- **À l'issue de la formation, le participant sera capable de**
 - Détecter les pratiques et situations à risque en filière viandes
 - Connaître les critères microbiologiques et les procédures d'échantillonnage
 - Maîtriser les étapes techniques et critiques pour la qualité et la fiabilité des analyses microbiologiques
 - Elaborer, compléter ou mettre à jour un plan de maîtrise sanitaire
 - Réaliser une analyse des dangers HACCP



PROGRAMME

1. Les notions de danger et risque pour le consommateur

- Les dangers microbiens - Microbiologie des aliments (bactéries, virus, moisissures...)
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels
- Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Les dangers physiques (corps étranger...)
- Les dangers biologiques (allergènes...)

1. La réglementation communautaire et nationale

- Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Principe du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Qui, comment ?
- Les suites d'une inspection (rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture...)

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- L'hygiène du personnel
- Le respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement - Les durées de vie (DLC, DLUO)
- Les procédures de congélation et décongélation
- La gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) > Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Accueil des participants, tour de table, recueils des attentes des participants,
- Alternance d'apports théoriques (diaporamas, vidéos) et d'exercices d'application
- Études de cas pratiques et mises en situation
- Travail en sous-groupe pour favoriser le travail collaboratif
- Évaluation des acquis en fin de formation (QCM)
- Supports de formation remis sur clé USB

PUBLIC

- **Salariés des entreprises adhérentes de OPCO OCAPAT qui souhaitent maîtriser les compétences réglementaires indispensables en matière d'hygiène alimentaire.**



www.catalyse.fr

Succursale : TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU
Avenue de Lattre de Tassigny
64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375-APE 8559A

Déclaration d'activité enregistré sous le N°73650023765 « cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état »