



## ACTIONS DE BRANCHES – 2022

### HACCP – ASSURER LA SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

#### Objectifs :

- Maitriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- Connaitre la réglementation en vigueur

#### Programme détaillé :

##### **Généralités :**

- Historique, définition, principes, qualité, etc.
- HACCP et réglementation en France et en Europe
- Les diagrammes de fabrication
- Les tableaux d'analyse des dangers :
  - Identification
  - Évaluation
- Les mesures préventives :
  - Points critiques CCP
  - Points déterminants ou PrPO
- Autocontrôles et actions correctives
- Les différents documents nécessaires dans l'application de la méthode
- La gestion du système documentaire

##### **Études de cas**

- Élaboration des diagrammes de fabrication
- Réalisation des tableaux d'analyse des dangers
- Construction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

#### Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

#### Validation :

Attestation DRAAF

#### Calendrier :

✓ 14h

#### Lieu :

Présentiel