



## HACCP

# Analyse des risques et maîtrise des points critiques - Hygiène alimentaire

### Durée et organisation

2 jours  
(12 heures)

### Dates

A définir

### Reconnaissance

Délivrance d'une  
attestation de  
formation  
répondant à l'article 29  
de l'arrêté du 29/09/97

### Intervenants

Formateur HACCP

### Lieu

Sur site

### Prix

Nous consulter

### Demande particulière

Nous consulter

### Nombre de stagiaires

Maximum  
12 stagiaires

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Informer sur le contexte réglementaire en matière d'hygiène et des exigences en matière d'hygiène en restauration collective
- Sensibiliser aux risques alimentaires en restauration collective
- Sensibiliser aux méthodes et procédés de travail en fonction de la démarche HACCP en matière d'hygiène alimentaire à la restauration collective
- Comprendre et mettre en œuvre un protocole HACCP

### PUBLIC

**Toute personne dans une démarche de formation (tout public, salarié, demandeur d'emploi.....).**

### CONTENU

#### Principe de la démarche HACCP

- Réglementation HACCP et sécurité alimentaire
- Définition des termes "Danger" et "Risque"
- Notions de microbiologie
- Mode de contamination en milieu professionnel
- Règles d'hygiène
- Contrôles microbiologiques
- Conservation des aliments
- Restauration différée et PCEA
- Protocoles HACCP



#### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Mise en situation
- Cas concrets

