



HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers points critiques pour leur maîtrise

Objectifs pédagogiques

Depuis l'arrêté du 9 mai 1995 qui régit l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, tout chef d'établissement est tenu de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies et mises en œuvre (et à jour) par la mise en place d'une procédure dite **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point** ou Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise).

La formation HACCP vous apprend les 12 étapes de la démarche à suivre : constituer l'équipe HACCP ; décrire le produit ; déterminer son utilisation prévue ; établir un diagramme des étapes ; confirmer sur place le diagramme ; lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers ; déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ; établir les seuils critiques pour chaque CCP ; établir un système de surveillance pour chaque CCP ; prendre des mesures correctives ; appliquer des procédures de vérification et, enfin, constituer des dossiers et tenir les registres.

La méthode acquise grâce à une formation HACCP permet d'éliminer et/ou minimiser toutes les causes potentielles de défaut ou de défaillance avant que la définition du produit soit figée, en l'occurrence valider la définition d'un produit par rapport au cahier des charges fonctionnelles pour en assurer la qualité.

La loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1^{er} octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement. Cette obligation est précisée par le décret n° 2010-731 du 24 juin 2011.

Programme de formation

1. Aliments et risques pour le consommateur :
 - Introduction des notions de danger et de risque.
 - 1.1. Les dangers microbiens.
 - 1.1.1. Microbiologie des aliments :
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures),
 - Le classement en utiles et nuisibles,
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes,
 - La répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire,
 - Les toxi-infections alimentaires collectives,
 - Les associations pathogènes/aliments.
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - La qualité de la matière première,
 - Les conditions de préparation,
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud,
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps,
 - L'hygiène des manipulations,

- Les conditions de transport,
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...),
- Dangers physiques (corps étrangers...),
- Dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principes de base du paquet hygiène,
- La traçabilité et la gestion des non-conformités,
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé,
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés,
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

ETUDES DE CAS CONCRETS

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations,
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale),
- Les procédures de congélation/décongélation,
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Modalités d'évaluation

Mise en situation, interpellation sur des cas concrets de nature à valider l'acquisition du contenu de la formation. Attestation de suivi de la formation et de validation des compétences.

Prérequis

Personnel du secteur alimentaire. Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie.

Public concerné

Personnels du secteur alimentaire.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, mises en situation, mise en commun des travaux de groupes, évaluation des acquis et de leur transférabilité sur le terrain.

Organisation pédagogique

Durée : 14 heures

Horaires de formation : 9h30-12h30 / 13h30-17h00

Nombre minimum de stagiaires : 8

Nombre maximum de stagiaires : 10

Coût : 380€ par personne (sur devis pour les groupes en institutions)

Dates : à définir

Lieu de la formation : CFPL - Bâtiment du Lion - La Landelle 81700 PALLEVILLE

Moyens pédagogiques

- Ordinateurs,
- Vidéoprojecteurs,
- Supports pédagogiques imprimés et/ou numérisés,
- Paperboard.