



APT FORMATION
APPRENDRE POUR TOUS

Durée : 14 heures

Lieu : Dans l'entreprise

Profil des stagiaires :

- Responsables qualité
- Responsables et employés de la restauration collective ou commerciale
- Opérateurs de production dans l'industrie agroalimentaire
- Personnels manipulant des denrées alimentaires

Pré-requis :

- Savoir lire et écrire en français
- Connaissance de base du secteur alimentaire (production, préparation, distribution, restauration)

ORGANISATION DE LA FORMATION

Equipe pédagogique

- Formateurs hygiénistes

Moyens pédagogiques et techniques

- vidéoprojecteur, support de formation, fiches pratiques, exemples de PMS/HACCP

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Emargements
- quiz en fin de formation + étude de cas corrigée
- Validation : attestation de formation délivrée aux participants

HACCP -Hygiène alimentaire et mise en place de la méthode HACCP



Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire.
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques liés aux aliments.
- Connaître la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène, normes HACCP, règlement CE n° 852/2004).
- Mettre en place et appliquer un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Élaborer et suivre un plan HACCP adapté à son activité.

CONTENU DE LA FORMATION

1. Introduction à l'hygiène alimentaire

- Définitions, enjeux de santé publique
- Principes de la sécurité alimentaire

2. La réglementation

- Textes européens et français
- Responsabilités des opérateurs du secteur alimentaire
- Traçabilité et autocontrôles

3. Les dangers alimentaires

- Dangers microbiologiques (bactéries, virus, parasites)
- Dangers chimiques (résidus, additifs, allergènes)
- Dangers physiques (corps étrangers)

4. Les principes de l'HACCP

- Historique et fondements
- Les 7 principes HACCP (analyse des dangers, CCP, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements)

5. La mise en œuvre d'un plan HACCP

- Étapes préliminaires : constitution de l'équipe, description du produit, diagramme de fabrication
- Identification et analyse des dangers
- Détermination des CCP et mise en place des mesures de maîtrise
- Élaboration d'un plan de surveillance
- Exemple pratique appliqué à la restauration / agroalimentaire

6. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Procédures de traçabilité et gestion des non-conformités
- Exemple de documents de suivi

7. Études de cas et mises en situation

- Exercices pratiques (diagramme de fabrication, analyse des dangers, détermination des CCP)
- Simulation de mise en œuvre d'un plan HACCP