



# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (HACCP)

PROGRAMME DE FORMATION  
BUS39

## OBJECTIFS

- Sensibiliser à la problématique de l'hygiène et de la sécurité des cuisines
- Connaître et analyser les risques, les actions correctives et les mesures préventives

## PROGRAMME

### MODULE 1 : LES DANGERS MICROBIENS

- La microbiologie des aliments Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers

### MODULE 2 : LES AUTRES DANGERS POTENTIELS

- Physicochimiques, biologiques et infectieux
- Les dangers liés aux installations et équipements Les dangers liés à l'environnement de travail

### MODULE 3 : LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration La dispense d'agrément, L'agrément CE.

### MODULE 4 : L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Le paquet hygiène Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les procédures HACCP La traçabilité La gestion des produits non conformes

### MODULE 5 : L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DÉTAIL

### MODULE 6 : CONTRÔLE DES ADMINISTRATIONS

- DDPP (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations)
- Référentiel d'inspection, les suites à donner

### MODULE 7 : LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

- GBPH restaurateur Bonnes pratiques d'hygiène BPH (organisation, procédures, manipulateurs, températures, DLC et DLUO, les principes de l'HACCP, les contrôles, le système documentaire).
- Utilisation du cd-rom GBPH restaurateur
- Remise du certificat HACCP à l'issue de la formation

## PUBLIC CONCERNÉ

Restaurateurs, personnel de cuisine et toute personne manipulant des denrées alimentaires.

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DURÉE

14 heures

## TARIF INTER € TARIF INTRA €

560,00 €

Nous consulter

## MOYENS TECHNIQUES & PÉDAGOGIQUES

Support de cours, salle et équipement informatique mis à disposition. Plateforme de visioconférence pour les cours à distance. Evaluation des besoins en amont de la formation et adaptation du programme aux attentes. Alternance d'exercices pratiques corrigés, de questionnaires.

## QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Formateurs disposant d'une d'expérience minimum de 5 ans sur la thématique enseignée.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Remise d'une attestation individuelle en fin de bilan. Cette attestation valide le niveau de progression et les acquis.

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous pour étudier les adaptations nécessaires ou les solutions alternatives.

Délai minimum d'accès à la formation de 15 jours à partir de confirmation du financement.

