

INITIATION À LA MÉTHODE HACCP

MODULE
FORMATION **1** **2** **3**

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

(Paquet Hygiène - Arrêté du 8 juin 2006 - Instructions techniques)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

La méthode HACCP

- Définition
- L'HACCP en 12 étapes
- Les 7 principes
- Détermination des CCP/Prpo
- Procédures de contrôle et actions correctives

Vérification du système, enregistrement et traçabilité

La gestion des non-conformités

Les alertes sanitaires (retrait/rappel)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques

- Échanges et analyse des pratiques (Étude de cas)
- Visualisation de diagrammes de fabrication
- Rédaction de fiches de non-conformités
- Discussion autour de logiciels de traçabilité (tablette HACCP)

Les moyens pédagogiques

- Support PWP, support papier et numérique

BON À SAVOIR

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chacun des participants.

En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.

OBJECTIFS

- Identifier les obligations réglementaires et s'y référer
- Comprendre la démarche HACCP et l'appliquer au quotidien
- Identifier les points à surveiller (points déterminants : CCP, PrPo)
- Mettre en place les mesures de prévention et de correction nécessaires

DURÉE

- 1/2 jour à 1 journée

PUBLIC

- Gestionnaire/Encadrant/Responsable de cuisine
- Personnel manipulant des denrées alimentaires

PRÉREQUIS

- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène

TARIF

- 146,04 € HT/Heure (Tarif 2026)

DÉLAI D'ACCÈS

- 1 à 2 mois

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaires d'évaluations

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).

Le laboratoire est certifié QUALIOP1 pour ses actions de formation sous référence N° 2020/89556.3 selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L6316.3 du Code du Travail.