

La methode HACCP

Le 17/07/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les risques relatifs à la consommation de denrées alimentaires.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

JOUR 1

Matin :

La réglementation

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire
- Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels [DDPP](#) [DDCSPP](#)
- Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle
- Le paquet hygiène 2006, Les arrêtés ministériels
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est ce qu'un dossier d'agrément sanitaire

Après-midi :

Facteurs de risques et les moyens de maîtrise

- Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination,
- les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyses de risques HACCP
 - Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures... à maîtriser en HACCP
- Les moyens de maîtrise
 - Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
 - Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
 - Comment éviter les risques sanitaires
 - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)
 - Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser

**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : serviceclient@formasuite.fr

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382



JOUR 2Matin :**Les 7 principes pour préparer les 12 étapes**

- Principe 1 : procéder à une analyse des dangers
- Principe 2 : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point)
- Principe 3 : fixer le ou les seuils critiques
- Principe 4 : mettre en place un système de surveillance des mesures de maîtrise des dangers aux CCP
- Principe 5 : déterminer les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'une mesure de maîtrise à un CCP donné est défaillante
- Principe 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Principe 7 : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité)

Après-midi

Savoir réaliser 1 plan HACCP

- Constituer l'équipe HACCP
- Description complète du produit.
- Utilisation attendue du produit.
- Élaboration du diagramme de fabrication.
- Vérification des diagrammes de fabrication.
- Procéder à l'analyse des risques.
- Identifier et classer les CCP.
- Établir les limites / seuils critiques CCP.
- Mettre en place un plan de surveillance et contrôle.
- Définir un plan d'actions correctives.
- Validation et [vérification du plan HACCP](#).
- Mise à jour du plan.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

14 heures

 **CONTACTEZ
NOUS****Du Lundi au Vendredi**

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**Par email : serviceclient@formasuite.fr

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.



**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382

**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382