# LA MÉTHODE HACCP

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

***Dans votre structure selon votre fonctionnement (horaires à définir avec vous)***

### PUBLIC VISÉ :

Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires

### PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

### TARIF :

**Un devis vous sera adressé après l'évaluation de vos besoins**

### DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

A définir suite à l'évaluation de vos besoins

### NOMBRE DE PARTICIPANTS :

1 à 10 personnes

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaitre les exigences de la sécurité alimentaire et maîtriser les risques de contamination
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP
Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire et son établissement dans le cadre d'une production culinaire

### PROGRAMME DE LA FORMATION :

**Le contexte règlementaire :**

- Structure générale du paquet hygiène
- Etude des directives européennes 852/2004 « hygiène générale »,853/2004 « hygiène des denrées animales et d'origines animales »
- Les textes en vigueur : l'arrêter du 8 juin 2006
- La note de service du 24 octobre 2007
- L'arrêté du 21 décembre 2009
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes
- Règlementation du 20 novembre 2017, faisant référence à l'acrylamide présent dans les produits frits.
- Loi n°2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information agricoles et alimentaire.
- Décret n°2022-65 du 26/01/2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans l'établissement de restauration.
- …….

**Le paquet hygiène : les changements au quotidien :**

- Contrôle sur les matières premières
- La responsabilité des industriels
- Les nouvelles exigences des termes de traçabilité
- Le paquet hygiène et la méthode HACCP
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiènes

**Réflexion sur les autocontrôles par le système HACCP :**

- Application des différentes étapes de la réception à la distribution
- L'élaboration du plan de nettoyage et de sa validation
- Les modalités de conservation et de durée d'archivage

## MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en entreprise

## MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

**Moyens pédagogiques** : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu.

**Moyens techniques** : vos locaux techniques et une salle pour bilan de formation

**Moyens d'encadrement** : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

**Suivi du bon déroulement de la formation** : Livret d'accueil, Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et Attestation individuelle de fin de formation

**Évaluation à chaud** en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

## ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.
**Mme Line BULTEAU** – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81
**Mme Elisabeth TRAVERT** – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

## INFORMATIONS DIVERSES :

**Contacts** :

**02.51.57.81.81**

**Florian PERIDY** –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr
**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr