



Programme de la formation  
**HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES & HACCP**

**Durée : 14h00**

**Module 1**

**I/ L'hygiène**

1. Définition
2. L'Hygiène dans l'histoire

**II/ L'aliment, risque pour le consommateur**

1. Les dangers microbiens
  - a. Le monde microbien (bactéries, levures, moisissures, virus)
  - b. Microbes utiles, neutres et nuisibles
  - c. Facteurs de développement des microbes
  - d. Survie et destruction des microbes
    - i. Les biofilms
    - ii. Pasteurisation et stérilisation
2. Les principaux pathogènes
  - a. Carte d'identité des principales bactéries pathogènes
  - b. Les toxi-infections alimentaires collectives
    - i. Les facteurs ayant contribué à l'incident
    - ii. Surveillance et prévention des TIAC
    - iii. Aliments responsables des TIAC et principaux germes en causes
3. La prévention des contaminations / Moyens de maîtrise
  - a. Les matières premières (choix, qualité, PEPS, cahier des charges fournisseur)
  - b. L'environnement
  - c. Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
  - d. La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)
  - e. Hygiène du personnel et des manipulations
    - i. Le lavage des mains
    - ii. Les mauvais gestes
  - f. Le transport de denrées alimentaires
  - g. Les nuisibles
  - h. L'équipement
  - i. Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux

**III/ Les autres dangers potentiels :**

1. Risque physique (corps étrangers)
2. Risque chimique (détergents, désinfectants, etc.)
3. Risque biologique (allergènes, etc.)





## Module 2

### I/ Les fondamentaux de la réglementation

1. Notion de déclaration, agrément sanitaire et dérogation à l'agrément sanitaire
2. La législation (paquet hygiène) et l'HACCP
3. Le guide des bonnes pratiques hygiéniques
4. Gestion de la traçabilité
5. Les obligations de moyen et les obligations de résultats
6. Les organismes de contrôles
  - a- La DDPP
  - b- Grille de contrôle
  - c- Enjeux et conséquences (procès-verbaux, fermetures, mauvaise image, etc.)
7. La notion de responsabilité

### II/ HACCP et plan de maitrise sanitaire

1. Définition et principe de l'HACCP
  - a. L'analyse des dangers
  - b. Les 12 étapes de l'HACCP
2. Le plan de maîtrise sanitaire :
  - a. Le personnel (plan de formation, tenue vestimentaire, organisation du suivi médical)
  - b. Organisation de la maintenance
  - c. Mesures d'hygiène préconisées (DLC, DLUO, plan de nettoyage, instructions, etc.)
  - d. Plan de lutte contre les nuisibles
  - e. Approvisionnement en eau
  - f. Maîtrise des températures (conservation, cuisson, refroidissement)
  - g. Contrôles à réception et à expédition
  - h. Organisation, rangement, gestion des stocks
  - i. Les PBH (congélation, décongélation)
  - j. Traçabilité et procédures de basées sur les principes de l'HACCP

### III/ Exercices de groupe sur l'élaboration de l'HACCP & PMS

