

# Garantir la sécurité alimentaire en maîtrisant la méthode HACCP

## Objectifs :

- Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire au sein de son établissement
- S'approprier les étapes et les critères et les règles de la mise en œuvre opérationnelle de la méthode HACCP
- S'assurer de la mise en place des conditions d'application et de suivi de la méthode afin de garantir son respect

## Programme :

### La sécurité alimentaire au sein de son établissement

- Les enjeux, obligations et responsabilités liées à l'hygiène des produits alimentaires
- Les établissements concernés
- Les objectifs de la mise en place d'une méthode d'élimination ou de réduction des dangers alimentaires au sein de son établissement

### La méthode HACCP et sa déclinaison opérationnelle

- La méthode HACCP comme référence mondiale en faveur de la sécurité alimentaire
- La signification de l'acronyme et leur déclinaison en 7 critères clés :
  - L'analyse des risques et dangers
  - L'identification des points critiques
  - La détermination des seuils maximum
  - La mise en place d'un système de surveillance et de contrôle pour améliorer la maîtrise des dangers
  - La mise en œuvre de mesures correctives le cas échéant
  - La vérification des procédures et de leur efficacité
  - La consolidation d'une documentation liée à la procédure HACCP et l'ensemble des relevés indispensables aux contrôles sanitaires
- La règle des 5 M : milieu de travail, matières premières, matériel, main-d'œuvre, méthode
- Les 3 types de risques affectant l'hygiène alimentaire : biologique, chimique et physique

### Les conditions de la mise en œuvre, du suivi et du respect des actions de prévention des risques de sécurité alimentaire

- La formation de l'équipe
- La diffusion des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- L'utilisation de supports pédagogiques et opérationnels
- La traçabilité des actions grâce à des outils adaptés

### Mise en place d'un plan d'application individuel et/ou collectif des acquis de la formation

- Quelques clés de la mise en œuvre de la méthode HACCP au sein de la structure

### Bilan, évaluation des acquis de la formation et de la satisfaction des participants

### Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Regards croisés, analyse de situations vécues par les participants et de cas pratiques généralisés et anonymisés, issus du fonctionnement d'établissements médico-sociaux
- Réflexions individuelles et collectives
- Mutualisation de bonnes pratiques
- Mise en place d'un plan d'application individuel des acquis de la formation

### Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Suivi de la progression individuelle et collective tout au long de la formation
- Evaluation des acquis (tests, exercices, études de cas, mises en situation) avec remise d'une attestation des compétences acquises accompagnant le certificat de réalisation de la formation
- Evaluation de l'intégration des notions clés dans le cadre de l'écriture du plan d'application individuel des acquis de la formation

**Profil du formateur :** Formateur hygiéniste

**Durée :** 2 jours (14 heures)

**Public :** Tout professionnel d'un établissement

**Prérequis :** aucun

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Au-delà des lieux de formation inter qui sont accessibles aux personnes à mobilité réduite, nous nous engageons à rendre nos **formations accessibles à tous**, et à trouver la meilleure solution afin que chacun puisse en bénéficier.

**Si vous êtes en situation de handicap**, nous vous remercions de prendre contact avec **Clara SPEICHER, Directrice et Référente Handicap** à l'adresse [clara.speicher@coimparo.fr](mailto:clara.speicher@coimparo.fr)

Nous ferons le point sur votre situation et sur les ajustements nécessaires pour suivre la formation dans les meilleures conditions.

Vous serez également accompagné/e tout au long de votre parcours de formation pour s'assurer que les ajustements et compensations mis en œuvre répondent bien à vos besoins.

**Pour toute demande de mise en place de formation au sein de votre établissement, contacter notre équipe au 06 51 10 76 92 ou par mail à l'adresse [contact@coimparo.fr](mailto:contact@coimparo.fr)**

**Co'Imparo s'engage à apporter une réponse personnalisée à vos demandes de devis et vos inscriptions dans un délai de 7 jours ouvrés maximum.**

**Délai moyen de mise en place de la formation suite à une demande :** 1 mois (hors demande urgente).