

Formation

Hygiène et sécurité des aliments : compréhension de l'HACCP

Durée de la formation : 7 heures
Date de la session : du 23/06/2025 au 23/06/2025
Dates précises :
Horaires de la session : 9:00 à 17:00
Lieu : Univ. Bordeaux - Mont-de-Marsan - INSPE - salle 2
Nombre de places maximum : 20
Formateur(s) : HYSEQUA

Prérequis sur cette formation :

Public ciblé :

Public prioritaire : Public appliquant ou voulant connaître les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que la méthode HACCP. Tout public devant manipuler des denrées alimentaires

Date limite d'inscription : 22/06/2025

Objectifs :

Comprendre pour mieux appliquer.

Cerner les obligations relatives à la sécurité des denrées alimentaires (bonnes pratiques d'hygiène et les principes de l'HACCP).

Identifier les principaux dangers alimentaires de votre activité et les maîtriser par l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la réalisation des autocontrôles

Programme :

L'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'entreprise

Définition du terme hygiène et sécurité des denrées alimentaires.

Le contexte de la chaîne alimentaire et vos obligations

Le rôle des services officiels.

Les contrôles et autocontrôles,

Les responsabilités, les pénalités et les risques encourus (pour vous et vos clients).

La réglementation en application

Le Paquet Hygiène 2006, l'Arrêté ministériel du 21/12/2009 et celui d'Octobre 2013.

Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Les facteurs à risques alimentaire

Les dangers et risques en alimentaire (microbiologique, physique, chimique, allergène).

Les cinq principales sources de contamination : les « 5 M ».

Les micro-organismes pathogènes principaux.

Les facteurs de multiplication des micro-organismes pathogènes.

Les moyens de maîtrise généraux (prérequis)

• Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication, d'Hygiène du personnel et des locaux.

Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers ? : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, DLC, DDM, la marche en avant, l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection...

Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes ? : la maîtrise des températures, des process...

• La traçabilité

• Les autocontrôles au quotidien

• Gestion des non-conformités (TIAC, problème interne...) et rappel produit.

Présentation de l'HACCP

Définition de la méthode HACCP et son Intérêt.

Comprendre l'HACCP au coeur de l'entreprise : Les bases de l'HACCP.
La mise en place des prérequis (PRP)
Présentation des sept principes et des 12 étapes

Pour tout renseignement complémentaire :

Chargé(e) de formation : <mailto:berengere.tenoux@u-bordeaux.fr>
Pôle AGRH - service développement des compétences

Retrouvez le détail des sessions proposées et inscrivez-vous sur [FormAction](#)
et toutes les infos sur [l'intranet](#)