

# Formation hygiène alimentaire

## HACCP

☎ 04 28 29 27 42    🌐 purity-formation.fr    ✉ contact@purity-formation.fr

### 📘 Objectifs de la formation

- ✓ Identifier les grands principes de la réglementation : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du plan de maîtrise sanitaire, les autocontrôles et leur organisation
- ✓ Savoir analyser les risques
- ✓ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène à l'aide du GBPH



### 📅 Programme (2 jours / 14 heures)

#### 1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les principes de l'HACCP
- Notions de risques et de dangers
- Les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Règlement INCO 1169/2011 sur l'affichage des allergènes

#### 2. Fondamentaux de la réglementation en vigueur

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- Le paquet hygiène
- La réglementation sur la traçabilité
- Présentation de la police de la SSA et d'un contrôle d'hygiène

#### 3. Plan de maîtrise sanitaire et GBPH

- Définition du PMS
- Le GBPH
- Les sources de contaminations : 5M
- Moyens pour atteindre les résultats - BPH
- Gestion du système documentaire
- Gestion des enregistrements et des non-conformités

#### 4. Évaluation finale des connaissances et retour des stagiaires

### 🕒 Durée

2 jours (14 heures)

### 📍 Lieu

Dans vos locaux ou inter-entreprise

### 👤 Public visé

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire

### 📋 Pré-Requis

Aucun

### 👥 Effectif

1 à 10 personnes

### 📝 Inscription

Minimum 72h par mail ou téléphone

### 📖 Méthode pédagogique

Pédagogie évolutive :  
-Adaptation  
-Mise en situation  
-Analyse de cas

### 📊 Évaluation

En continue, QCM

### 📄 Documents de fin de formation

Attestation de formation certifiante, émargement, satisfaction

### ♿ Accessibilité - Situation de handicap

Nous adaptons nos modalités de formation, prendre contact avec le référent handicap M. COUZON Fabrice 06 50 60 85 37

### 💰 Tarif

460 € HT / stagiaire