

### Public :

Personnel de restauration collective et traditionnelle, encadrement  
Tout salarié intégrant la zone de production culinaire.  
Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

### Pré-requis :

Aucun.

Durée : 1 jour : 7h

Horaires : A définir

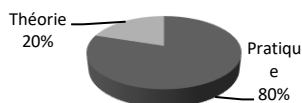
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



### Références réglementaires :

Règlement (CE) n°852/853/04

L'arrêté du 8/06/06.

Note de service du 24/10/07

Arrêté du 21/12/09

### Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

### Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

### Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

## La méthode HACCP

### Objectifs et compétence visés :

- Connaître 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 de son établissement dans le cadre d'une production culinaire.

### Programme :

#### I. Le contexte réglementaire

- Structure générale du paquet hygiène
- Étude des directives européennes 852/2004 « hygiène générale », 853/2004 « hygiène des denrées animales et d'origines animales »
- Les textes en vigueur : l'arrêté du 8 juin 2006
- La note de service du 24 octobre 2007
- L'arrêté du 21 décembre 2009

#### II. Paquet hygiène : les changements au quotidien

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

#### III. Mise en place d'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

ACF Formation

12 rue des buissons 72300 Juigné sur Sarthe Portable 06.31.64.99.32

N° Siret : 90399128900013 / Code NAF : 8559A

[Christophe.roger72@gmail.com](mailto:christophe.roger72@gmail.com)

[www.acfformations.fr](http://www.acfformations.fr)

Organisme de formation enregistré sous le n° 52 7201949 72 auprès du préfet des Pays de La Loire.

Date de création : 10/2021

V1

Date d'actualisation :