



PRST 021 | Méthode HACCP

## Objectifs

- Connaître les dispositions en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Appréhender la méthodologie HACCP.
- Accompagner la mise en place de la méthode HACCP.

## Public concerné \_\_\_\_\_

- Tout personnel de restauration collective.

## Contenu de la formation \_\_\_\_\_

- La réglementation en matière d'hygiène.
- L'hygiène alimentaire :
  - Microbes.
  - Risques de contamination.
  - Moyens de protection et règles à respecter.
- La méthode HACCP :
  - Historique et définition.
  - 7 principes : de l'identification des dangers au système documentaire.
- La mise en application de la méthode HACCP en 12 étapes (en fonction de la taille de la structure).

## Méthodes pédagogiques \_\_\_\_\_

- Apports théoriques.
- Études de cas.
- Analyse des pratiques.

## Intervenant(s) \_\_\_\_\_

- Consultant, spécialiste en méthode HACCP.