



*Hygiène Alimentaire*

**Copyrights**

© Safety Integrated Solution, 2018.





## Evaluation des Risque et Analyse des Dangers «HACCP»

Réf : HYG\_HACCP\_01



5 Jours

### Objectifs

- Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire
- Initier à la méthode HACCP et la mise en oeuvre du PMS
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP
- Concevoir des outils d'autocontrôle simples, faciles à mettre en oeuvre

### Public

- Agents manipulant des denrées alimentaires
- Agents responsables de la mise en oeuvre des guides de bonnes pratiques hygiéniques.
- Personnel de restauration

### Programme

#### 1. Rappel de la réglementation sur les risques

- Arrêté ministériel
- Note de service
- Paquet Hygiène

#### 2. Rappels relatifs à la méthode HACCP

- Généralités
- Principes et étapes de la mise en place.
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement

#### 3. Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes

- **Situer :**
  - Audit HACCP
  - Reprendre les risques inhérents à chaque atelier avec la méthode des 5M et identifier les règles logiques à adopter pour chacun
- **Observer :**
  - À partir du résultat de l'audit
  - Commenter
- **Réfléchir :**
  - S'auto-analyser par rapport à l'existant
  - Identifier d'autres dangers
  - D'autres points critiques
  - Des dysfonctionnements
- **Agir :**
  - S'auto-mesurer et se corriger (limites, actions correctives)
  - S'auto-surveiller et s'autocontrôler (surveillance et outils)
- **Prouver :** Conserver des traces