

# Méthode HACCP en établissement de santé hygiène alimentaire

-Référence: **QST-78**

-Durée: **2 Jours (14 Heures)**

## Les objectifs de la formation

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'importance de la méthode HACCP et la mettre en pratique
- Bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

## A qui s'adresse cette formation ?

### POUR QUI :

- Personnel de santé et de restauration.

## Programme

- **Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP**
  - Premières définitions : la bactériologie et les principales règles d'hygiène alimentaire.
  - Le "paquet hygiène" et autres règlements européens.
  - Le principe du "Codex Alimentaire".
  - La responsabilité des acteurs.
  - Les nouvelles dispositions d'inspection sanitaire.
  - Les documents à produire lors d'un contrôle.
  - Réflexion collective Illustrations pratiques sur l'interprétation des textes.
- **Connaître et maîtriser les facteurs de risque alimentaire**
  - Les cinq principales sources de contaminations.
  - Les facteurs de multiplications des micro-organismes.
  - Les comportements responsables : la tenue, l'hygiène corporelle, l'état de santé, les mains, les EPI.
  - Les obligations relatives au milieu et à son entretien : locaux, circuits et équipements.

- La conformité et l'entretien du matériel (matériel de fabrication et de distribution).
  - Les méthodes : organisation rationnelle du travail, respect de la chaîne du chaud et du froid.
  - Les matières premières : les températures de stockages, la gestion des huiles usagées.
  - Réflexion collective Réflexions individuelles et collectives sur les règles d'hygiène et les comportements responsables.
- **Comprendre et appliquer la méthode HACCP**
    - Présentation des sept principes de la méthode HACCP.
    - La maîtrise des dangers et les autocontrôles.
    - Les principales maladies alimentaires : T.
    - I.
    - A.
    - C.
    - et M.
    - I.
    - A.
    - Le plan de maîtrise sanitaire.
    - Etude de cas Étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC : comment la méthode HACCP peut les prévenir ?
- **Mettre en oeuvre la méthode HACCP**
    - Élaboration et vérification des diagrammes de fabrication.
    - Identifier et classer les points critiques.
    - Établir des limites et des seuils.
    - Créer des documents permettant les relevés et l'enregistrement.
    - L'évaluation HACCP.
    - Mise en situation Mise en application à partir d'une situation amenée par le formateur.
    - Mise en lien avec la pratique des participants.



(+212) 5 22 27 99 01



(+212) 6 60 10 42 56



Contact@skills-group.com

Nous sommes à votre disposition :  
De Lun - Ven 09h00-18h00 et Sam 09H00 – 13H00

Angle bd Abdelmoumen et rue Soumaya, Résidence Shehrazade 3, 7ème étage N° 30  
Casablanca 20340, Maroc