

La formation **Expert** aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires ! Pratiquer et appliquer la méthode HACCP au sein de son entreprise.



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

## FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



**Durée :** 8h (évaluations incluses)



**Tarif :** 1200 € HT / journée\*

\*Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.



**Public concerné :** Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Tout personnel ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP.  
Groupe de 8 stagiaires maximum.



### Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



### Objectifs :

- Comprendre les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Pratiquer la méthode HACCP et l'appliquer au sein de son entreprise
- Comprendre les exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et comprendre les risques liés aux mauvaises pratiques
- Mettre en œuvre les procédés de nettoyage et de désinfection et de rangement au poste de travail.
- Savoir appliquer des autocontrôles et interpréter les résultats
- Identifier les vecteurs de contaminations (méthode des 5 M)



• Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.  
*Personnes en situation de handicap : nous contacter.*



### Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :  
Mathilde CORBET  
06 33 27 56 07  
[mcorbet@octafood.fr](mailto:mcorbet@octafood.fr)



Prise de contact devis :  
Antoine RAVEROT  
07 84 32 94 19  
[araverot@octafood.fr](mailto:araverot@octafood.fr)



Formatrice - Conseil :  
Isabelle GAUDIN  
06 37 32 94 75  
[jgaudin@octafood.fr](mailto:jgaudin@octafood.fr)



764 route du beaujolais,  
69220 Lancié  
04 28 39 03 00  
[www.octafood.fr](http://www.octafood.fr)

19/10/2021



La formation Expert aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires ! Pratiquer et appliquer la méthode HACCP au sein de son entreprise.

# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



## Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



## Programme de formation :

### Une partie « théorique »

#### Réglementation en matière d'hygiène

- Principes de base du paquet hygiène
- Les évolutions réglementaires
- Les guides des bonnes pratiques d'hygiène

#### Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail
- L'hygiène du personnel
- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

#### Bases du nettoyage et de la désinfection

- Les différents produits de nettoyage (détergent, désinfectant...)
- Le cercle de Sinner (TACT)
- Les méthodes de nettoyage
- Les autocontrôles : méthode de prélèvement et interprétation (lames de surfaces, écouvillons)

#### Méthode HACCP

- Les dangers microbiologiques : différents microorganismes (utiles, altération, pathogènes), les facteurs de contamination (initiale, croisée, multiplication), destruction des microorganismes
- Les incidences d'un développement microbien : flore d'altération, pathogène, Toxi-infections alimentaires
- Les différentes méthodes de lutte contre les microorganismes : traitement thermique, séchage, lyophilisation, réfrigération, congélation, conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, acidification.
- Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes, la maîtrise et la prévention
- La méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Les prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
- Les CCP, PRPO, PRP

### Une partie « pratique »

- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M
- Échange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme
- La méthode HACCP : Les stagiaires appliquent progressivement les 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur.
- Application de la méthode sur exemple concret de l'entreprise (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).

Les stagiaires auront un support de formation



Prise de contact projet :  
Mathilde CORBET  
06 33 27 56 07  
[mcorbet@octafood.fr](mailto:mcorbet@octafood.fr)



Prise de contact devis :  
Antoine RAVEROT  
07 84 32 94 19  
[araverot@octafood.fr](mailto:araverot@octafood.fr)



Formatrice - Conseil :  
Isabelle GAUDIN  
06 37 32 94 75  
[jgaudin@octafood.fr](mailto:jgaudin@octafood.fr)



764 route du beaujolais,  
69220 Lancié  
04 28 39 03 00  
[www.octafood.fr](http://www.octafood.fr)

19/10/2021