



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**FORMATION
HACCP**

FORMATION HACCP



LABÉO vous propose une formation complète :

TYPES D'ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Établissements de restauration collective, commerciale, cuisine centrale, métiers de bouche, industries agroalimentaires.

OBJECTIF

Comprendre et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Mettre en œuvre la méthode HACCP, déceler et maîtriser les risques de contaminations et le développement microbiens, analyser les dangers biologiques, chimiques ou physiques.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

Tout professionnel ou entreprise manipulant des aliments ainsi que les personnes souhaitant mettre en place l'étude HACCP pour faire progresser son PMS ou son dossier d'agrément.

Prérequis nécessaires : avoir des notions en bonnes pratiques d'hygiène.

La formation peut-être adaptée aux personnes en situation de handicap.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéo-projections, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants afin que chaque personne formée s'approprie les bonnes pratiques d'hygiène, photos-langage, jeux de cartes etc.

DURÉE DE LA FORMATION

7h (flexible en fonction de l'établissement et des besoins).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz en début et en fin de formation.

CERTIFICATION

LABÉO est certifié QUALIOPI pour ses actions de formation (audité par l'APAVE).

Certificats téléchargeables sur www.laboratoire-labeo.fr

CONTENU DE LA FORMATION

Introduction à l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Qu'est-ce-que l'HACCP ?

Maîtriser les 12 étapes de l'HACCP selon le CODEX Alimentarius :

- 1 - Constituer l'équipe HACCP
- 2 - Description complète du produit
- 3 - Utilisation attendue du produit
- 4 - Élaboration du diagramme de fabrication
- 5 - Vérification sur place des diagrammes de fabrication
- 6 - Procéder à l'analyse des risques (danger microbiologique, danger physique, danger chimique et danger allergène)
- 7 - Identifier et classer les points critiques CCP / PRPo
- 8 - Établir les limites / seuils critiques CCP / PRPo
- 9 - Mettre en place un plan de surveillance et contrôle
- 10 - Définir un plan d'actions correctives
- 11 - Validation et vérification du plan HACCP
- 12 - Mise à jour du plan

LABÉO est agréé par la DIRECCTE sous le n° 25 14 02723 14. LABÉO est enregistrée sous le numéro 28-0208-08-2022 auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie.

Marjorie LORMELET,
Responsable Formation-Audit-Conseil
marjorie.lormelet@laboratoire-labeo.fr
06 98 25 24 60



**Découvrez l'ensemble
de notre offre sur**

www.laboratoire-labeo.fr

