



SYLLABUS DE FORMATION 010 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Secteur : Industries

Durée	30 heures
Public cible	Opérateurs de production alimentaire ; Chefs de service / Responsables d'équipe ; Responsables qualité / sécurité alimentaire ; Personnel de la distribution et de la logistique alimentaire ; Responsables hôtellerie-restauration, nutrition
Prérequis	<ul style="list-style-type: none">▪ Savoir lire et écrire▪ Notions de base en hygiène alimentaire (ex. : formation "bonnes pratiques d'hygiène" ou "hygiène de base")▪ Connaissances en microbiologie alimentaire, réglementation, et normes qualité▪ Notions élémentaires sur la chaîne du froid et l'hygiène en milieu alimentaire▪ Maîtrise des référentiels ISO 22000, BRC, IFS
Modalité pédagogique	Formation en présentiel
Objectifs de la formation	
<ul style="list-style-type: none">▪ Former les professionnels des industries aux principes de l'HACCP pour identifier les bases réglementaires et scientifiques du système HACCP et maîtriser les 7 principes fondamentaux de la méthode.▪ Savoir identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques pouvant affecter la sécurité des aliments.▪ Savoir évaluer les risques et les hiérarchiser.▪ Déterminer les points critiques (CCP) en identifiant les étapes clés du processus où un contrôle est essentiel pour prévenir ou éliminer un danger.▪ Mettre en œuvre et suivre un plan HACCP▪ Élaborer un plan de maîtrise sanitaire adapté à l'activité de l'entreprise.▪ Savoir définir les mesures préventives, les seuils critiques, les procédures de surveillance et les actions correctives.▪ Assurer la traçabilité et la documentation▪ Mettre en place un système de traçabilité et de vérification efficace.	
Détails du programme	

1 : Introduction à la sécurité alimentaire et au système HACCP

- Présentation générale de la sécurité alimentaire
- Notions de risque, danger, contamination et toxi-infection alimentaire
- Historique et origine de la méthode HACCP
- Objectifs et bénéfices de l'approche HACCP

2 : Cadre réglementaire et scientifique

- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Paquet hygiène : obligations légales en restauration et agroalimentaire
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Liens avec les normes ISO (ISO 22000, etc.)

3 : Les 7 principes de l'HACCP

- Analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques)
- Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Fixation des seuils critiques pour chaque CCP
- Surveillance des CCP
- Définition des actions correctives
- Vérification du système HACCP
- Constitution et gestion du dossier HACCP (documentation)

4 : Identification et évaluation des dangers

- Méthodologie d'identification des dangers à chaque étape du processus
- Outils d'analyse : arbre de décision, diagramme de fabrication
- Grilles d'évaluation du risque : probabilité x gravité
- Exemple pratique sur un produit ou processus réel

5 : Détermination des CCP et plan de maîtrise

- Utilisation de l'arbre de décision pour déterminer les CCP
- Définition des seuils critiques (ex : température, pH, durée)
- Établissement des procédures de surveillance et de contrôle
- Mise en place d'actions correctives et préventives
- Élaboration d'un plan HACCP opérationnel

6 : Documentation, traçabilité et vérification

- Organisation et gestion des enregistrements HACCP
- Obligations de traçabilité : montante et descendante
- Méthodes de vérification et audit interne
- Exemple de fiches de suivi (température, nettoyage, non-conformité, etc.)

7 : Sensibilisation et responsabilisation du personnel

- Rôle de chaque acteur dans la sécurité alimentaire
- Techniques de communication et sensibilisation
- Création d'une culture sécurité au sein de l'équipe
- Bonnes pratiques au poste de travail : hygiène, gestuelle, protocoles

Méthodologie pédagogique

- Exposés interactifs avec support visuel
- Études de cas réels et mise en situation
- Travaux de groupe : élaboration d'un plan HACCP sur un cas concret
- Documents supports remis aux participants (exemples de grilles, fiches HACCP)
- Evaluation continue

Modalité d'évaluation

- Tests ou exercice
- Mise en situation réelle ou simulation
- Exercice pratique
- Question réponse

Dans le cadre du dispositif de formations préapprouvées par FMFP, ce document est fourni à titre indicatif. Il peut être amélioré et adapté afin de mieux répondre aux besoins spécifiques des entreprises.

Livrables attendus du prestataire de formation	<ul style="list-style-type: none">▪ Rapport technique de formation▪ Fiche de présence des participants▪ Fiche pratique▪ Fiche d'évaluation à chaud des participants▪ Certificat ou Attestation
Critères de sélection de prestataire	<ul style="list-style-type: none">▪ Formateur qualifié avec expertise en SST et Normes ISO 45001▪ Expérience confirmée en formation d'adultes▪ Méthodologie adaptée aux spécificités d'équipements utilisés▪ Matériels pédagogiques de qualité▪ Références et preuve de formations réalisées