

# FORMATION HACCP

## Hygiène Alimentaire — Maîtrise des Risques Sanitaires

### PROGRAMME DÉTAILLÉ — 14 HEURES

#### PARTIE 1 — FONDAMENTAUX ET REGLEMENTATION

##### MODULE 1 : Réglementation et Contexte Normatif (2h00)

- Le Paquet Hygiène : règlements CE n°178/2002 et n°852/2004 — fondements et obligations
- La réglementation française : Décret 2011-731 et Arrêté du 12 février 2024 (nouveau cahier des charges)
- Les obligations des professionnels : formation, PMS, traçabilité, autocontrôles
- Les contrôles officiels et sanctions : DDPP, DGCCRF — amendes jusqu'à 3 000 € en récidive
- La notion de responsabilité du professionnel et du dirigeant
- ACTUALITÉ 2026 : Révision ISO 22000:2027 — enquête publique nationale ouverte (mai-juin 2026)
- ACTUALITÉ 2026 : ISO 22002-100:2025 — nouv. socle commun des Programmes Prérequis (PRP)
- ACTUALITÉ 2026 : Food Defense, Food Fraud, Food Safety Culture — les nouveaux enjeux normatifs

##### MODULE 2 : Les Dangers et Risques Alimentaires (1h30)

- Les dangers biologiques : bactéries (Salmonella, Listeria, Campylobacter, Cronobacter), virus, parasites, moisissures
- Les dangers physiques : corps étrangers (verre, métal, plastique) — détection et prévention
- Les dangers chimiques : résidus de nettoyage, pesticides, métaux lourds, allergènes
- Les allergènes : 14 allergènes réglementaires — obligation de communication (règlement INCO)
- Les TIAC : causes, conséquences, prévention, signalement
- Populations sensibles et précautions spécifiques
- La notion de contamination croisée : directe, indirecte, environnementale

##### MODULE 3 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les PRP (2h00)

###### 3.1 — Fondamentaux de l'hygiène (nouveau point intégré)

- Hygiène : lavage des mains, tenue vestimentaire réglementaire, comportements à risque
- Hygiène des locaux : surfaces, sols, murs, équipements — entretien quotidien et périodique
- Procédures préventives : marche en avant, séparation des flux propres/souillés, gestion des zones
- Différenciation détergence et désinfection
- Normes de désinfection — conditions de propreté/saleté :

###### 3.2 — Autres Bonnes Pratiques d'Hygiène

- La marche en avant dans le temps et dans l'espace : principe et application concrète
- La gestion des températures : chaîne du froid ( $\leq +3^{\circ}\text{C}$ ), chaîne du chaud ( $\geq +63^{\circ}\text{C}$ ), zone dangereuse
- La réception et le stockage des denrées : contrôles T°, DLC, séparation cru/cuit, FIFO
- La préparation, cuisson et refroidissement rapide : seuils critiques, cellule de refroidissement
- Le nettoyage et la désinfection des surfaces : protocoles, produits, fréquences, PND (Plan de Nettoyage et Désinfection)

- PRP selon ISO 22002-100:2025 : architecture modulaire, socle commun, déclinaisons sectorielles
- La lutte contre les nuisibles : plan de dératisation et désinsectisation
- La gestion des déchets : tri, fréquence d'évacuation, zones dédiées
- Focus Commerces Alimentaires : nettoyage-désinfection des surfaces de découpe (billots, planches), couteaux et matériels tranchants, vitrines réfrigérées, bacs à poissons, pétrins et fours

## **MODULE 4 : La Méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (1h30)**

- Historique de la méthode HACCP : des années 1960 (NASA) aux crises sanitaires des années 1990-2000
- Les 7 principes du HACCP :
  - Principe 1 : Analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques)
  - Principe 2 : Identification des Points Critiques de Maîtrise (CCP)
  - Principe 3 : Fixation des limites critiques (seuils mesurables)
  - Principe 4 : Mise en place de la surveillance (fréquence, méthode, responsable)
  - Principe 5 : Actions correctives (procédures documentées)
  - Principe 6 : Vérification du système (audits, analyses microbiologiques)
  - Principe 7 : Documentation et enregistrements (traçabilité 2 ans minimum)
- CCP vs PRPo vs PRP : définitions, distinctions, application pratique
- Clarification CCP/PRPo selon le futur ISO 22000:2027 (nouvelles définitions en cours de validation)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : structure, contenu, mise à jour
- La traçabilité ascendante et descendante : outils et enregistrements

## **PARTIE 2 — PRÉSENTIEL EN MISES EN SITUATION**

*Format : Journée complète en présentiel — HUB Eurasanté Lille (inter) ou sur site client (intra)*

### **ACCUEIL & TOUR DE TABLE (30 min)**

- Retour sur les modules précédents : questions/réponses, points de blocage
- Présentation des objectifs de la journée pratique et des ateliers
- Distribution des supports papier : matrices d'audit, fiches de traçabilité, mémo allergènes

### **ATELIER 1 — Analyse des dangers dans votre établissement (1h30)**

- Travail en sous-groupes par type d'établissement (restauration, commerce de bouche, traiteur, crèche)
- Identification des dangers spécifiques à chaque activité à partir de cas réels
- Cartographie des risques : diagramme de fabrication, flux, zones critiques
- Exercice pratique : compléter une matrice d'analyse des dangers
- Restitution collective et échanges — retours d'expérience terrain
- Focus Commerces Alimentaires : dangers spécifiques boucherie (contamination croisée cru/cuit), poissonnerie (histamine, parasites), boulangerie (corps étrangers, allergènes)

### **ATELIER 2 — Construction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (2h00)**

- Méthodologie de construction d'un PMS adapté à son activité
- Identification des CCP et PRPo : exercice pratique sur cas concrets
- Définition des limites critiques et méthodes de surveillance (T°, temps, visuel)
- Élaboration de fiches d'enregistrement personnalisées (relevés T°, réception, cuisson)
- Mise en situation : remplissage des documents de traçabilité en conditions réelles
- Intégration des nouvelles exigences PRP selon ISO 22002-100:2025

- Focus Crèches : protocole biberons, Cronobacter, stérilisation — mise en situation spécifique
- Focus Cuisine Collective : régimes spéciaux, textures modifiées, T° cœur +74°C
- Focus Commerces Alimentaires : PMS simplifié pour boucherie, poissonnerie et boulangerie — adaptation aux GBPH sectoriels

### **ATELIER 3 — Nettoyage, Désinfection et Hygiène des Surfaces (1h30)**

- Rappel des fondamentaux de l'hygiène : hygiène du corps, des locaux, procédures préventives
- Différenciation détergence / désinfection : séquence opératoire, mécanismes d'action
- Normes de désinfection : conditions de propreté/saleté — pourquoi désinfecter une surface sale est inefficace
- Désinfection raisonnée : choix des produits, concentrations, temps de contact, rotation des familles chimiques
- Démonstration pratique des protocoles de nettoyage-désinfection des surfaces
- Construction d'un Plan de Nettoyage et Désinfection (PND) adapté à son établissement
- Exercice : identifier les surfaces critiques et leur fréquence de traitement
- Focus hygiène des surfaces en lien avec les PRP (ISO 22002-100:2025) :
  - Surfaces lisses et lavables (murs, cloisons, équipements)
  - Sols : écoulement, plinthes colmatées, zones humides
  - Chambres froides : biofilm, Listeria, ATP-métrie
  - Chariots de distribution, cellules de refroidissement
  - Surfaces de découpe (billots, planches) et matériels tranchants — spécifique commerces alimentaires

### **ATELIER 4 — Gestion des Allergènes et des Situations de Crise (1h00)**

- Les 14 allergènes réglementaires : identification, sources cachées, contamination croisée
- Mise en situation : gestion d'une alerte allergène en service
- Procédure TIAC : signalement DDPP, sécurisation des plats témoins, communication
- Gestion d'un contrôle officiel DDPP/DGCCRF : droits, obligations, réflexes
- Food Safety Culture : comment ancrer la vigilance dans les équipes au quotidien
- Food Defense et Food Fraud : nouvelles exigences ISO 22000:2027

### **ÉVALUATION FINALE & CLÔTURE (30 min)**

- QCM final : 20 questions
- Correction collective et échanges pédagogiques
- Bilan de la formation et tour de table — plan d'action individuel
- Remise des attestations de formation réglementaire (dématérialisée)
- Présentation de l'offre d'audit sur site (500 € / audit) et de l'accompagnement intra