# HACCP sensibilisation

QHSE

06/11/2026

## Public et prérequis

Personnel d'entreprise de restauration ou particulier, amené à manipuler des denrées alimentaires

Aucun prérequis

## Les objectifs

Connaître les dispositions en matière d'hygiène et de maîtrise des risques alimentaires
Comprendre la méthode HACCP
Mettre en place une organisation structurée (plan d'action)
Réaliser les activités de manipulation des denrées dans le respect de la réglementation applicable

## Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques, de mises en situation
La formation est animée par des formateurs experts, validés par nos équipes pédagogiques et disposant de 5 à 10 années d'expérience dans leur domaine de compétences

## Validation et certification

Attestation de formation

## Outils pédagogiques

Supports théoriques et réglementaires
Cas pratiques, mises en situations à partir d'exercices concrets
Documents types

## Contenu de la formation

**Le point de vue réglementaire**

Les règlements européens (178/2002, 852 et 853/2004)
Les autorités de surveillance de la sécurité alimentaire

**L'hygiène alimentaire**

La vie, les mœurs des microbes, et leurs caractéristiques
L'incidence des températures sur les microbes
Les règles d'or à respecter : pour le personnel, pour les aliments, pour le matériel et les locaux

**Méthode l'HACCP**

Pourquoi appliquer l'HACCP ?
Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes).

RÉFÉRENCE
**QHSE0008**

CENTRES DE FORMATION
**Compiègne, Saint-Quentin**

DURÉE DE LA FORMATION
**1 jour / 7 heures**

ACCUEIL PSH
**Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.**

## Les + Promeo

• 60 ans d'existence
• Une communauté de 3 100 alternautes
• 24 000 stagiaires formés par an
• 3 500 entreprises qui nous font confiance

• Un accompagnement personnalisé et un contact dédié
• L'expertise professionnelle de tous nos formateurs
• La diversité des diplômes sous accréditation par des partenaires de renom
• Une pédagogie active
• Des infrastructures technologiques et un environnement stimulant

Origine et définition
Principes généraux : analyser les dangers, prévoir des mesures préventives.
Déterminer les points critiques, étudier leur maîtrise : fixer des limites tolérables, mettre en place un système de surveillance, s'imposer des actions correctives, prévoir des outils d'autocontrôle
Archiver et garder des traces
Utilisation du guide de bonnes pratiques
L'auto évaluation d'une exploitation

**La traçabilité**

Les obligations des restaurateurs en matière de traçabilité interne

## Modalité d’évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation au travers des mises en situation et exercices proposés