

Restauration

Management de la sécurité des aliments



Méthode HACCP en restauration

EHACCP

Contexte : La réglementation intègre dans le Règlement 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, la formation du personnel : formation en hygiène alimentaire pour les manutentionnaires de denrées alimentaires et formation à la méthode HACCP pour les personnes responsables de sa mise en place.

En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformatrice de votre activité ([EETLOR](#))

Cette formation très concrète permettra à vos responsables en charge de la mise en place et de la révision du plan HACCP et aux membres de votre équipe HACCP d'être opérationnels.



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à mettre en place la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires

A l'issue de cette formation, les participants sont prêts à devenir acteurs de la sécurité sanitaire des aliments



Pour qui ?

Public :

Encadrement. Responsables et/ou personnel de fabrication de sociétés agroalimentaires (industrie, distribution, restauration, artisanat, logistique...). Toute personne souhaitant devenir acteur de la sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'appliquer la démarche HACCP

Etre capable d'analyser les dangers, de déterminer les CCP

Etre capable de définir les limites critiques pour chaque CCP

Etre capable d'établir, de suivre un système de surveillance pour chaque CCP

Etre capable de mettre en place les mesures correctives

Etre capable de mettre en place, de suivre un système d'enregistrement et de documentation

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Le contenu

Contenu :

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et contexte réglementaire

- Méthode HACCP : 7 principes - 12 étapes

Etape 1 Constituer l'équipe HACCP

Etape 2 Décrire le produit

Etape 3 Déterminer l'usage prévu

Etape 4 Etablir diagramme de fabrication

Etape 5 Vérifier le diagramme de fabrication sur le terrain

Etape 6 - Principe 1 - Identifier les dangers potentiels, évaluer les risques et déterminer les mesures préventives

Etape 7 - Principe 2 - Déterminer les CCP

Etape 8 - Principe 3 - Etablir les limites critiques pour chaque CCP

Etape 9 - Principe 4 - Mettre en place système de surveillance pour chaque CCP

Etape 10 - Principe 5 - Établir les actions correctives.

Etape 11 - Principe 6 - Etablir des procédures de vérification

Etape 12 - Principe 7 - Établir documentation, archivage, constituer un dossier

- Études de cas : application de la totalité de la méthode sur un exemple concret

- Rédaction et règles de gestion des documents

- Revue et mise à jour du système HACCP



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles

- Approche pratique par mise en situation, travaux dirigés, étude de cas pratiques

- Supports de cours

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation

- Évaluation des acquis du stagiaire

- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid

- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Nous consulter

Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :

23 avril 2026

Tarif Inter : 825 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assuré par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité et la méthodologie HACCP
- Formation interactive à distance possible, nous consulter
- En intra, afin de personnaliser la formation, celle-ci peut être précédée d'une évaluation préformative de votre activité (EETLOR).



EHACCP



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.



Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>