



# FORMATION HACCP

La confiance au cœur de nos échanges,  
LABÉO à vos côtés à chaque instant.

LE LABORATOIRE LABÉO VOUS PROPOSE  
UNE FORMATION COMPLÈTE :

## TYPES D'ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS :

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

## OBJECTIFS :

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 proposant de la marchandise alimentaire ainsi que les personnes souhaitant mettre en place l'étude HACCP pour faire progresser son PMS.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Vidéo-projections, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants afin que chaque personne formée s'approprié les bonnes pratiques d'hygiène.



## CONTENU DE LA FORMATION :

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

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

### Comment construire une étude ?

- Comment mettre en œuvre l'HACCP ?
- Familiarisation avec les termes de l'HACCP
- Connaître les exigences réglementaires
- Analyser les différentes sécurités des aliments
- Élaborer des diagrammes de fabrication
- Vérifier les diagrammes de fabrication

### Analyse des risques

- Connaître le dispositif des 7 principes des 12 étapes selon le *codex alimentarius*
  - Procéder à une analyse des risques
  - Déterminer les points critiques (CCP)
  - Déterminer la valeur des seuils limites
  - Élaborer un système de surveillance (autocontrôle)
  - Mettre en place de mesures correctives
  - Vérifier les procédures afin de s'assurer que la méthode HACCP fonctionne correctement
  - Enregistrement relatif au plan HACCP
  - Enregistrement du plan de surveillance

## VOS CONTACTS TECHNIQUES PRIVILÉGIÉS :

> **Sylvie JOUIN** : Responsable FAC (Formation - Audit - Conseil) LABÉO  
sylvie.jouin@laboratoire-labeo.fr - 07 63 55 97 33

> **Cellule de relation clientèle** : client@laboratoire-labeo.fr -  
02 32 38 26 70 ou 02 31 47 19 64

LABÉO est agréé par la DIRECCTE sous le n° 25 14 02723 14.



1, route de Rosel - Saint-Contest  
14053 CAEN Cedex 4  
Tél. 02 31 47 19 19  
Fax. 02 31 47 19 00  
Contact : labeo@laboratoire-labeo.fr  
[www.laboratoire-labeo.fr](http://www.laboratoire-labeo.fr)