



FORMATIONS POUR ADULTES

# **FORMATIONS HACCP**

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

---

MFR Saulxures 29 Chemin du Bois Lasau,  
Saulxures-sur-Moselotte, 88290  
[www.mfrsaulxures.fr](http://www.mfrsaulxures.fr)

[mfr.saulxures@mfr.asso.fr](mailto:mfr.saulxures@mfr.asso.fr) - 03 29 24 60 59

# FORMATION HACCP

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

## OBJECTIFS

Connaitre les enjeux de l'hygiène en restauration collective  
Anticiper les risques  
Découvrir et appliquer la méthode HACCP

## COMPÉTENCES

Connaissance des grands principes de la réglementation en lien avec la restauration : les responsabilités des opérateurs, les devoirs de résultat, le plan de maîtrise sanitaire, les auto-contrôles et de leur organisation  
Connaissance des risques liés à une déficience d'hygiène : Repérage et des dangers physiques, chimiques et biologiques, les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne  
Mise en œuvre des principes de l'hygiène en restauration en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité : ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène réglementaires, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM d'évaluation des acquis

## PRÉ-REQUIS

Toute personne souhaitant comprendre et/ou mettre en place la méthode HACCP en restauration collective et autre

## DURÉE

14 heures sur 2 journées

## TARIFS

140€ par participant

## ACCESSIBILITÉ

Les locaux sont adaptés à un public en situation de handicap

## CONTENU

Enjeux de la qualité dans la restauration collective  
Réglementation applicable aux denrées alimentaires  
Identification des dangers et risques pour le produit et le consommateur  
Initiation à la microbiologie  
Les moyens de contrôle  
Le paquet hygiène  
Les 5 M : dangers et prévention  
Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (B.P.H.)

## TAUX DE RÉUSSITE

%