

Fiche Technique:Formation HACCP du personnel

objectifs et contenu

Objectifs de la formation

Résultats mesurables ciblés sur la maîtrise des risques, la conformité et la réactivité.

- Identifier tous les CCP et fixer les limites critiques adaptées aux lignes.
- Exécuter sans écart les PRP prioritaires (hygiène des mains, zonage, allergènes).
- Assurer ≥ 95 % de complétude des enregistrements quotidiens.
- Réagir en < 15 minutes en cas de dérive détectée sur un CCP.
- Réduire de 30 % les non-conformités récurrentes en 3 mois.

Alignement attendu avec ISO 22000:2018 (compétences, suivi et performance) et Codex 2020 (enregistrements).

Population cible

Publics mentionnés dans le contenu et contextes d’application.

- Opérateurs et équipes terrain en ateliers, cuisines centrales, distribution, logistique.
- Managers et encadrement de proximité (observation, feedback, actions correctives).
- Équipes réception/stockage et préparation (contrôles, échantillonnage, zonage).
- Nouveaux arrivants et intérimaires (pics saisonniers, changements majeurs).
- Référents en poste pour le relais des consignes et le contrôle croisé.

Durée de la formation

Rythmes et jalons temporels cités.

Élément	Durée / Fréquence	Repère extrait
Rappels ciblés (micro-modules)	10–20 minutes, trimestriels	Micro-modules trimestriels (10–20 min)
Recyclage	Annuel (au minimum)	Recyclage annuel recommandé
Revue d’efficacité	À 6 et 12 mois	Revue formalisée 6/12 mois
Suivi post-déploiement (pilote)	Quotidien (S1), puis hebdomadaire	Pilote terrain et ajustements

Adapter la durée et la profondeur selon la criticité des changements; privilégier des séquences courtes et directement applicables.

Programme de la formation

1. Principes HACCP et terminologie

- Dangers biologiques, chimiques, physiques; PRP.
- CCP, limites critiques, surveillance, actions et preuves.

2. PRP essentiels en poste

- Hygiène des mains, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles.
- Zonage et gestion des allergènes.

3. Analyse des dangers et détermination des CCP

- Lecture des flux, matrice de risques, priorisation.
- Fixation des limites critiques et tolérances.

4. Surveillance des CCP et réaction aux dérives

- Fréquences, étalonnage (thermomètres), contrôles croisés.
- Actions correctives et délai de réaction < 15 minutes.

5. Enregistrements et traçabilité

- Exigences de complétude ($\geq 95\%$) et lisibilité.
- Archivage, vérification, conformité aux référentiels.

6. Applications terrain (cas d'usage)

- Cuisson à cœur (CCP), réception (températures/emballages).
- Allergènes: zonage, étiquetage, contrôle croisé.

7. Évaluation et amélioration continue

- Quiz contextualisés, observations en poste, tableaux de bord.
- Revues à 6/12 mois et mises à jour ciblées.