



FORMATION

BHYOQUAL
service
Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

Formation 2026

Version 1

Objectifs

- Connaitre et comprendre les principes de la méthode HACCP
- Savoir appliquer la méthode HACCP.

HACCP : Les Bases de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Publics et Prérequis

Personnels nouvellement embauchés
et/ou en poste manipulant des
denrées alimentaires.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de
formation seront définies ensemble
pour réalisation sous quinzaine.

Modalités et Moyens

Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement
participative.
Alternance d'exposés théoriques et
d'échanges d'expériences entre les
stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de
formation mesurant ainsi l'acquisition
des notions présentées.
Attestations individuelles de
formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et
environnement d'apprentissage
adaptés à l'accueil de personnes en
situation de handicap.
Nous contacter.

Programme

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Origine et objectif de la méthode, Contexte réglementaire, Structure de la
méthode (7 principes).

Analyse des dangers : Un outil au service de l'Hygiène

L'équipe HACCP (Rôle et intérêt, Choix des participants), Description du
produit et de son utilisation prévue (Matières premières, Produits finis), Etapes
de fabrication (Schématisation des process, Elaboration des diagrammes de
fabrication), Détermination des dangers (Biologiques, Chimiques, Physiques,
Allergènes, Règle des 5M), Mesures de maîtrise (Bonnes pratiques d'Hygiène).

Détermination des points critiques

Notions de points critiques (CCP, PrPO), Méthodes de détermination.

Définition des limites critiques et des valeurs seuils

Notion de limites critiques et de valeurs seuils, Détermination des paramètres de
surveillance (valeurs et justificatifs).

Elaboration des modalités de surveillance

Notion de surveillance, Documents d'enregistrement.

Détermination des corrections et actions correctives

Notion de correction et d'action corrective. Enregistrements et suivi.

Vérification du système

Les moyens de la vérification, Pistes de l'amélioration continue.

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 7 heures réparties en 1 journée

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : A partir de 970,00 euros HT la journée en intra-entreprise
hors frais de déplacement.

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.
Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 86 Avenue des Frères Lumière – 83160 LA VALETTE DU VAR

Tél : 04.83.73.89.21 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com