

# Hygiène et Sécurité des Aliments, compréhension de l'HACCP - Spécial Petite Enfance

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

HYSEQUA  
SEBASTIEN AURIOL  
05.57.78.34.87  
direction@hysequa.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

### Conditions d'accès :

18 ans

### Prérequis pédagogiques :

Avoir une connexion internet Avoir un  
ordinateur ou tablette ou smartphone.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Cerner les obligations relatives à la sécurité des denrées alimentaires Identifier les principaux dangers alimentaires de votre activité et les maîtriser par l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la réalisation des autocontrôles. Comprendre les principes de l'HACCP et leur application au quotidien

## Contenu et modalités d'organisation

L'hygiène au sein de l'entreprise Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire. La réglementation en application - Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire). A qui s'appliquent ces règles. Le quotidien dans votre structure L'organisation et les contrôles au quotidien pour assurer la sécurité des denrées alimentaires. Les facteurs de risques alimentaires Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »). Les dangers alimentaires à considérer dans votre secteur d'activité Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes pour mieux les gérer Les moyens de maîtrise généraux (prérequis) • Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication, d'Hygiène du personnel et des locaux. Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers ? : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, DLC, DDM, la marche en avant, l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection... Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes ? : la maîtrise des températures, des process... Maîtrise des biberons et des laits maternels • La traçabilité (produits, origine des viandes, échantillons témoins...) Présentation de l'HACCP Définition de la méthode HACCP Les principes de l'HACCP (obligation réglementaire) Qu'est-ce que l'analyse des dangers et la maîtrise des dangers. Les 12 étapes

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**  
Commentaires sur la parcours personnalisable **9h-12h30 et 13h30-17h**

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

Développement des compétences et/ ou accès à l'emploi dans le secteur alimentaire

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00351958	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Mérignac (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00413286	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Villeneuve- d'Ornon (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00504949	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Villeneuve- d'Ornon (33)	HYSEQUA		Non éligible	