

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 003

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN BOUCHERIE ATELIER DE DÉCOUPE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Savoir élaborer des procédures de maîtrise du risque sanitaire selon les principes HACCP
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en boucherie et atelier de découpe
- Mettre en place un système de traçabilité et de gestion des produits non conformes

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

##### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène en boucherie et atelier de découpe
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

##### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place une procédure de retrait et de rappel des produits
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Boucher, technicien et agent de maîtrise des services qualité, production des ateliers de découpe, porteur de projet

Toute personne intervenant dans une démarche HACCP

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique