

# FORMATION

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (HORS PÉRISSABLES) SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

### Informations pratiques



**Date**  
Définie par trimestre



**Durée**  
14h



**Formateur**  
Maryse Noel  
Marilyne Aubert



- Public visé**
- Commerçant
  - Porteur de projet
  - Responsable de rayon vrac



**Lieux**  
Paris, visioconférence,  
autres villes sur  
demande



**Horaires**  
09h00 - 13h00  
14h00 - 17h00

### Tarifs

- 700€ HT tarif adhérent / 980€ HT tarif non adhérent (financement individuel, demandeur d'emploi)
- 980€ HT tarif adhérent / 1180€ HT tarif non adhérent (financement OPCO, employeur)
- Pour toutes les formations en visioconférence financées à titre personnel ou par Pôle emploi, une remise de 10% sera appliquée sur le montant HT.

### Pré-requis

- Pas de niveau minimum requis pour suivre la formation
- Être commerçant, porteur de projet ou responsable d'un rayon vrac
- Les sessions sont dispensées sous réserve d'un minimum de 6 participants (12 maximum)

### Objectifs de la formation

- Intégrer dans ses pratiques professionnelles, les grands principes de la **réglementation relative à l'hygiène** des aliments
- Connaître et intégrer les dangers et les **risques** liés à une insuffisance d'hygiène dans l'activité de vente en vrac et **mettre en oeuvre** les moyens de maîtrise associés (méthode HACCP)
- Mettre en œuvre les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** au cours des différentes étapes de la vente en vrac : de la réception des produits à leur remise au consommateur
- **Intégrer et mettre en oeuvre** les protocoles et instructions de travail basés sur les principes de la méthode HACCP
- Gérer la **traçabilité** des denrées alimentaires (hors périssables) vendues en vrac

# FORMATION

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (HORS PÉRISSABLES) SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

### Suivi d'assiduité et résultat

- Feuille de présence ou relevé de connexion
- Attestation de formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis

### Moyens pédagogiques

- Méthode participative
- Alternance de parties théoriques, méthodologiques et pratiques
- Étude de cas et travail en groupe
- Salle équipée d'un vidéoprojecteur permettant la diffusion du support de présentation ou partage d'écran, paperboard

## Témoignage



*Mon épicerie a été contrôlée par la DDPP en octobre 2021, soit seulement 7 mois après l'ouverture. Ce contrôle a porté principalement sur les procédures d'hygiène (fréquence et procédures de lavage), l'étiquetage des produits (traçabilité des lots, DDM et allergènes) et la certification alimentaire des contenants. Passées les premières minutes de panique, j'ai pu notamment, grâce aux formations suivies, gérer parfaitement ce contrôle et fournir les documents demandés par mon inspectrice. Ce contrôle s'est très bien déroulé avec un retour oral immédiat de mon inspectrice qui m'a félicitée pour le respect des process d'hygiène, de traçabilité et la tenue de ma boutique. J'ai également obtenu la mention "très satisfaisante" quant au niveau d'hygiène de mon épicerie sur le site Alim Confiance.*

*Les formations suivies avec Réseau Vrac et Réemploi ont pour moi été indispensables et m'ont permis d'ouvrir dans de bonnes conditions et de gérer mon contrôle plus sereinement car je savais que je travaillais en conformité.*



Valérie Lecarpentier - Planète Vrac



# FORMATION

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (HORS PÉRISSABLES) SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

1

### Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Principes de base du Paquet hygiène pour les denrées alimentaires
- La traçabilité, la gestion des lots et des non-conformités
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène relatives aux denrées alimentaires (hors périssables) et les procédures basées sur les principes de la méthode HACCP
- Les obligations des épiciers vrac vis-à-vis des consommateurs (notions de base sur les mentions obligatoires d'étiquetage en lien avec l'hygiène des aliments et conformité des contenants)
- Les instances de contrôles officiels (DDPP...)

2

### Denrées alimentaires, risques pour le consommateur

- Introduction à la notion de danger et de risques
- Les différents dangers relatifs aux denrées alimentaires (hors périssables) vendues en vrac
- Identification des principaux dangers rencontrés dans le vrac alimentaire sec et liquide (microbiologiques, chimiques et physiques)
- Focus sur le danger allergène
- Les moyens de maîtrise des dangers relatifs aux denrées alimentaires (choix des produits et des fournisseurs, qualité des produits à réception et les contrôles associés, Bonnes Pratiques d'Hygiène des manipulations, de stockage et de transvasement/conditionnement, hygiène des locaux et des matériels et Bonnes Pratiques associées...)
- Focus sur les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection des équipements et des contenants



# FORMATION

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA VENTE EN VRAC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (HORS PÉRISSABLES) SUIVANT LA MÉTHODE HACCP

3

### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Les différentes notions rattachées à l'hygiène
- Les grands principes du nettoyage et de la désinfection des surfaces
- Les bonnes pratiques d'hygiène associées à chaque étape de la vente en vrac
- La gestion des lots des denrées alimentaires (retrait/rappel)
- La gestion des lots au cours des différentes étapes de la vente en vrac des denrées alimentaires
- La création de lots de denrées alimentaires (et de leur numéro de lot associé) pour la préparation de commandes à l'avance notamment pour le e-commerce
- Gestion des événements indésirables et non-conformes
- Hygiène du manipulateur et des manipulations
- Les contrôles à réception et contrôles avant transvasement/conditionnement
- Le plan de lutte contre les nuisibles (désinsectisation, dératisation et gestion des insectes ravageurs)
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Les bonnes pratiques d'hygiène de stockage et de vente (gestion de la température et de l'hygrométrie)
- Le respect des durées de vie des denrées alimentaires
- Focus sur les conditions d'hygiène de transvasement et de conditionnement
- Protocoles de nettoyage et de désinfection des matériels et des zones de travail
- Plans de nettoyage et traçabilité

4

### La méthode HACCP

- Définition et vocabulaire associés à l'hygiène des aliments et méthode HACCP
- Découpage des processus de la vente en vrac en étape en vue de mener l'analyse HACCP
- La méthode des 5M
- La méthode HACCP au quotidien pour un commerçant vrac Méthode HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène