

PROGRAMME DE FORMATION HACCP

Public concerné :

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...

Durée : 2 JOURS/14 heures

Objectifs pédagogiques :

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

Thèmes abordés:

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
A qui s'appliquent ces règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

Le principe du « Codex Alimentarius ».
Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

Les cinq principales sources de contaminations (« 5M »).
Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
Comment éviter les contaminations.
Comment éviter les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP

Définition de la méthode HACCP.
Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

LES SEPT PRINCIPES

Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »
Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

Comment constituer une équipe HACCP.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo.

Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

Creation de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection.

Attestation de formation :

Suite à la formation une attestation de formation ainsi qu'une feuille d'émargement vous seront remises comme justificatifs auprès des services de contrôles de la DDPP ([DDSV](#) - [DGCCRF](#) - DDASS...)