

 **Public**

Personnel et encadrement de petites et moyennes entreprises de transformation agroalimentaire.

 **Pré-requis**

Maîtrise de la langue française

 **Résultats attendus**

Appréhender aux mieux les exigences liées à l'HACCP.

 **Objectifs pédagogiques**

Actualiser ses connaissances en matière de réglementation et « Paquet Hygiène »,
Comprendre la méthodologie du système HACCP,
Identifier les différents éléments constitutifs du Plan HACCP avec les éléments de Traçabilité qui en découlent et les modalités de gestion des produits non-conformes,
Fournir les outils opérationnels permettant d'assurer un suivi efficace du dispositif Hygiène/Sécurité Sanitaire.

 **Méthodes pédagogiques**

Interactives et « sur-mesure »,
Utilisation d'outils concrets, exercices pratiques, réflexion et analyse de situations réelles de travail,
Exposés avec vidéo-projection, échanges,
Document de synthèse remis aux participants.

 **Durée**

2 jours 14 heures

 **Nature de la sanction**

Attestation de fin de formation

 **Calendrier 2018**

Agen :

- 8-22 mars
- 24 septembre-1 octobre

 **Tarif**

470 € HT / participant

 **Intervenant**

Fabienne LUNA

HACCP : HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PROGRAMME

I - LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES

- 1 - Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène »
- 2 - Obligation de résultats et HACCP
- 3 - Plan de Maîtrise Sanitaire, Système de management de la sécurité des produits
- 4 - Responsabilité professionnelle
- 5 - Les contrôles des autorités compétentes

II - LES PRE-REQUIS INCONTOURNABLES DE L'HACCP (PRP)

- 1 - Personnel (*Propreté corporelle - tenue vestimentaire - exigences et interdits - état de santé...*)
- 2 - Organisation de la maintenance (*locaux, équipements, matériel*)
- 3 - Plan de nettoyage et désinfection (*protocoles, techniques, enregistrements*)
- 4 - Instructions de travail relatives à l'Hygiène (*réception et stockage des matières premières, étapes préparatoires, fabrication, conditionnement...*)
- 5 - Plan de lutte contre les nuisibles
- 6 - Maîtrise des températures
- 7 - Contrôles à réception et à expédition

Autodiagnostic des pré-requis Hygiène de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

III - SYSTEME HACCP ET MAÎTRISE SANITAIRE

- 1- HACCP : de quoi s'agit-il ?
- 2 - Principes HACCP
- 3 - Analyse des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes
- 4 - Evaluation de la criticité
- 5 - Détermination des Points Critiques (CCP) et des Points de maîtrise (CP/PRPo)
- 6 - Mesures de maîtrise adaptées au niveau de risque de l'activité
- 7 - Eléments de surveillance et procédures de vérification

Autodiagnostic du plan HACCP de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

Application pratique :

Analyse des dangers réalisée par les participants sur des étapes ciblées de leur activité **avec mesures de maîtrise associées et points de surveillance appropriés**

IV - TRACABILITE ET GESTION DES PRODUITS NON-CONFORMES

- 1- Instructions
- 2 - Documents d'enregistrement

Autodiagnostic des mesures appliquées dans son activité - Points forts/Axes d'amélioration

V - SUIVI DE L'EFFICACITE DU DISPOSITIF HYGIENE/SECURITE SANITAIRE

- 1 - Suivi des mesures de maîtrise Hygiène/HACCP (*surveillance et évaluation sur le terrain, communication lors de dysfonctionnements...*)
- 2 - Audit HACCP
- 3 - Identification des écarts, gestion des produits non-conformes
- 4 - Actions correctives et d'amélioration en fonction des résultats de suivi et d'évaluation
- 5 - Responsabilisation et implication des personnels
- 6 - Déploiement d'une culture « Qualité/Hygiène