

HACCP

EHY003

Public

Personnel et encadrement
d'entreprise agricole ou de
transformation alimentaire

Pré-requis

Maîtriser la langue
française

Durée

2 jours – 14 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Résultats Attendus

- Apprécier au 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

Type de validation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

Dates et lieux

Agen : 27/03 et 03/04
Périgueux : Du 22/09 au 23/09

Intervenant

Formateurs expérimentés dans leurs domaines

Tarifs

390 € HT – 468 € TTC

HACCP

EHY003

Programme

§ LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES

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

§ LES PREREQUIS INCONTOURNABLES DE L'HACCP (PRP)

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

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

§ SYSTEME HACCP ET MAITRISE SANITAIRE

- HACCP : de quoi s'agit-il ?
- Principes HACCP
- Analyse des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes
- Evaluation de la criticité
- Détermination des Points Critiques (CCP) et des Points de maîtrise (CP/PRPo)
- Mesures de maîtrise adaptée au niveau de risque de l'activité
- 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

§ TRACABILITE ET GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

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

§ SUIVI DE L'EFFICACE DU DISPOSITIF HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE

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