



PUBLIC

Personnel et encadrement
d'entreprise agricole ou de
transformation
alimentaire



PRÉ-REQUIS

Maîtriser la langue
française



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» 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



DATES ET LIEUX

Agen :

Restauration commerciale :
11 et 12 juin

Industrie agroalimentaire :
21 et 28 mars
24 septembre + 01 octobre



TARIFS

390 € HT - 468 € TTC



INTERVENANT

Fabienne LUNA
Pascal GARCIA



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

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 pré-requis 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 adaptées 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'EFFICACITE 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 »