

Hygiène Alimentaire HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Objectif :

- Connaître la méthode HACCP et son intérêt
- Être capable d'appliquer l'HACCP dans son entreprise

Public /prérequis:

Tout salarié dans l'entreprise

Durée :

2 jours

Dates : Nous consulter

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Salle de formation
- Fiches de synthèse
- Exercices d'évaluation
- Cas pratiques
- Feuilles d'émargement
- Support de cours

Programme

DEFINIR L'HYGIENE ALIMENTAIRE ET LA NOTION DE RISQUE

- Les enjeux
- Les types de dangers
- La notion de risque
- Le rappel des différents risques de contamination alimentaire (chimique, physique, microbiologique)
- Les moyens de protection et/ou de lutte

POSITIONNER LA SECURITE ALIMENTAIRE ET L'HACCP DANS LA REGLEMENTATION

- La nouvelle réglementation européenne
- Le pack Hygiène
- Les guides de bonnes pratiques

APPREHENDER LA METHODOLOGIE DE L'HACCP

- Définition
- L'analyse des risques
- Les préalables à la mise en place de l'HACCP
- Les 7 principes de la méthode**
- **Principe 1** : procéder à une analyse des dangers
- **Principe 2** : déterminer les points critiques à maîtriser (CCP)
- **Principe 3** : fixer le ou les seuil(s) critique(s)
- **Principe 4** : mettre en place un système de surveillance (traçabilité) permettant de maîtriser les CCP
- **Principe 5** : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé
- **Principe 6** : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- **Principe 7** : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application

METTRE EN PRATIQUE L'HACCP

- Le plan en 12 étapes
- Les documents à mettre en place
- Le pilotage d'une démarche : du champ d'étude au plan d'actions
- Les rôles des différents acteurs

APPLIQUER LA METHODE HACCP A UNE ETUDE DE CAS- CONSTRUCTION D'UN PLAN HACCP

Enrichissez vos compétences !

SEPT Formation

Numéro de déclaration d'activité : 73.31.02.739

SIÈGE SOCIAL et Centre de formation: 3, rue Jean Amiel 31700 BLAGNAC

☎ 05 62 74 17 70 ☎ 05 62 74 17 69

courrier@7formation.com