

Formation à la mise en application de la méthode HACCP



L'objectif de la formation : formation à l'application de la méthode HACCP. Cette formation apporte des éléments sur les actions prioritaires, de surveillance et correctives, à mettre en place de sorte à garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Durée : 14 heures, sur 2 journées

Public visé : toute personne voulant approfondir la méthode HACCP : agent de maîtrise, responsable qualité, animateur qualité, encadrement....

Programme de formation :

Chapitre 1. L'approche HACCP : l'analyse des risques et la maîtrise des dangers

☞ Les différents risques alimentaires analysés dans un plan HACCP

- Le risque biologique : les risque microbiologique et le risque allergène
- Le risque chimique
- Le risque physique

☞ Les notions de microbiologie

- Définition du groupe : Les microbes
- Les facteurs de développement
- Les moyens de lutte contre le développement
- Le risque microbiologique : les TIAC

☞ Les éléments de maîtrise des dangers dans un plan HACCP

- Le Milieu de travail et le plan de nettoyage et désinfection
- Le Matériel, son utilisation et son rangement
- La Main d'œuvre et son hygiène
- La Matière et les températures réglementaires
- La Méthode de la réception à la gestion des excédents

- *Ce premier chapitre nous permet de prendre connaissance des différents risques rencontrés dans votre milieu de travail, et leur moyens de maîtrise.*

Sources bibliographiques = Références réglementaires, références statistiques et études....

Chapitre 2 : Etude de la méthode HACCP

- Ce chapitre nous permet d'étudier la méthode HACCP, et principalement les dangers analysés et leur maîtrise.

☞ Décrire le champ de l'étude : travail participatif sur la connaissance d'un produit, d'un process... :

- Constituer l'équipe HACCP
- Décrire le produit
- Déterminer son utilisation prévue
- Etablir un diagramme des étapes

☞ Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers :

- Analyse des dangers par les 5 M ou le brainstorming
Evaluation des dangers.
- Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) par l'analyse de l'arbre des causes choisi.
- Etablir et / ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP
- Etablir et / ou rappeler un système de surveillance pour chaque CCP : mise en place ou mise à jour et compréhension des autocontrôles.

- Travail participatif sur l'analyse des dangers, sur l'ensemble du processus réalisé.

☞ Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Prendre des mesures correctives en cas de non conformité
 - Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques,
 - Constituer des dossiers et tenir les registres
- Travail collectif pour lister les actions correctives aux non conformités potentielles, et prise en compte de la vérification du système



- A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés et d'en assurer leur maîtrise par une surveillance adaptée.

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Exercice et mise en pratique.

Documents fournis aux stagiaires : Attestation de formation.

Conditions financières : selon devis établi. Organisme enregistré sous le numéro 53350863735 auprès du Préfet de Région de Bretagne, les formations peuvent être prises en charge par votre OPCA.