

# Acuité

Formation - Conseil



Référentiel National Qualité

Audité par  
BUREAU VERITAS  
Certification

La Certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTION DE FORMATION



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CACES®  
BUREAU VERITAS  
Certification



## LA SECURITE ALIMENTAIRE ET LA METHODE HACCP

Programme applicable au 01/01/2022

### OBJECTIF :

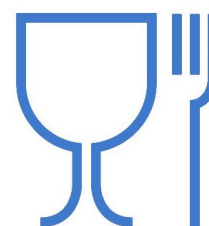
- ⇒ Sensibiliser le personnel aux dangers liés au manque d'hygiène
- ⇒ Etre capable de répondre aux exigences de la directive 93/43 et de situer les principes du HACCP
- ⇒ Inventorier les informations utiles à collecter et réaliser l'étude

### PERSONNEL CONCERNE :

- ⇒ Tout personnel

### PRE-REQUIS :

- ⇒ Sans objet



### DUREE :

- ⇒ 14 heures

### LIEU :

- ⇒ Votre entreprise

### NOMBRE DE PARTICIPANTS :

- ⇒ Minimum : 1
- ⇒ Maximum : 10

### PERIODICITE DE RECYCLAGE :

- ⇒ Aucune préconisation

### COUT :

- ⇒ A partir de 650 € HT / jour pour un groupe : nous consulter

### CALENDRIER :

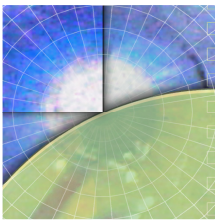
- ⇒ Nous consulter

### MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ⇒ La formation s'appuiera sur les règles déjà existantes dans l'entreprise
- ⇒ Les apports théoriques, si possible, seront mis en pratique sur les postes de travail

### VALIDATION :

- ⇒ Attestation de formation



# Acuité

Formation - Conseil

Référentiel National Qualité

Audit par  
BUREAU VERITAS  
Certification



Qualiopi  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La Certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTION DE FORMATION

CACES®  
BUREAU VERITAS  
Certification



## CONTENU :

### **I. LA SECURITE ALIMENTAIRE (1 jour)**

#### **A. LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE : DIRECTIVE 93/43**

#### **B. NOTIONS D'HYGIENE ET IDENTIFICATION DES DANGERS**

1. Dangers biologiques
2. Dangers physiques
3. Dangers chimiques

#### **C. LES PRATIQUES D'HYGIENE**

1. Attitude du personnel
2. Hygiène des locaux
3. Hygiène du matériel
4. Hygiène des denrées

### **II. LA DEMARCHE HACCP (1 jour)**

#### **A. LA PRESENTATION DE LA METHODE**

1. Principes de la méthode et ses objectifs
2. Les 7 principes fondamentaux de la méthode HACCP qui sous-tendent l'ensemble du système

- 1) L'identification des dangers à tous les stades de la vie du produit
- 2) L'identification et la formalisation des mesures préventives
- 3) L'identification des points critiques pour la maîtrise
- 4) La mise en place de procédures de surveillance des C.C.P. (Critical Control Point)
- 5) La mise en place des actions correctives nécessaires lorsqu'une dérive apparaît sur les C.C.P.
- 6) La réalisation d'un système documentaire et d'enregistrement donnant la preuve de la maîtrise effective des C.C.P.
- 7) La réalisation de vérification régulière du fonctionnement du système.

#### **3. Les objectifs**

#### **B. LA LOGIQUE DE LA METHODE ET SES 12 ETAPES**

##### **1. Présentation chronologique des 12 étapes**

- 1) Engagement de la direction et constitution de l'équipe
- 2) Description des produits
- 3) Utilisation attendue
- 4) Description du processus de fabrication
- 5) Audit du processus
- 6) Analyse des dangers
- 7) Mesures préventives
- 8) Détermination des C.C.P.
- 9) Etablissement du système de surveillance
- 10) Détermination des actions correctives
- 11) Etablissement du système de surveillance
- 12) Rédaction du système documentaire

##### **2. Les trois phases du plan HACCP**

- 1) Connaître
- 2) Analyser
- 3) Formaliser

##### **3. La mise en œuvre pratique – « les 12 étapes au travers du plan HACCP »**