

# Acuité

Formation - Conseil



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



## LA SECURITE ALIMENTAIRE ET LA METHODE HACCP

Programme applicable au 20/07/2022

### 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 1300 € HT

### CALENDRIER :

- ⇒ Nous consulter (réponse sous 24h)

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

- ⇒ Formation de groupe en présentiel (parcours individualisé selon niveau et expérience)
- ⇒ Délai d'accès/organisation formation - 48h (selon disponibilités)

### ACCESSIBILITE :

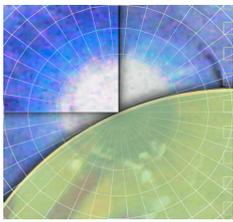
- ⇒ En cas de difficultés ou de situation de handicap Acuité se tient à votre disposition afin d'adapter la formation ainsi que ses conditions de réalisation à votre besoin

### 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



## 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 »