

Acuité

Formation - Conseil

LA SECURITE ALIMENTAIRE ET LA METHODE HACCP

Programme applicable au 7/02/2024

OBJECTIF :

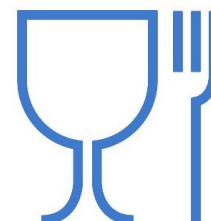
- ⇒ Sensibiliser le personnel aux dangers liés au manque d'hygiène
- ⇒ Etre capable de répondre aux exigences de la directive 93/43 et de situer les principes du HACCP
- ⇒ Inventorier les informations utiles à collecter et réaliser l'étude

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 600 € HT / jour par groupe

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 :

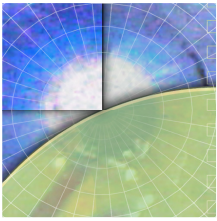
- ⇒ En cas de difficultés ou de situation de handicap Acuité se tient à votre disposition afin d'adapter la formation ainsi que ses conditions de réalisation à votre besoin

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 »