



Action HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Sécurité en fabrication alimentaire

7 heures

Objectifs

- Identifier et appliquer la méthode HACCP et ses principes
- Mettre en place une analyse des dangers
- Repérer et reconnaître les points critiques de la méthode
- Analyser une étude HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires

Programme de formation

Exigences réglementaires et la méthode HACCP :

- Paquet hygiène et l'article 5 du règlement CE 852/2004
- Enjeux du « Paquet Hygiène »
- HACCP : Définition. Historique. 7 principes. 12 étapes

Méthodologie HACCP :

- Définition : Dangers. Risques. Limites critiques. CCP
- Mesures préventives. Mesures correctives. Système de surveillance
- Décryptage de la méthode HACCP

Public - pédagogie

Public / pré requis :

Public: Toute personne exerçant dans le domaine de la restauration collective et commerciale

Prérequis: Bonne maîtrise du Français (parlé et écrit)

Equipement obligatoire : Aucun

Pédagogie/modalité d'évaluation

: Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques de décryptage de la méthode HACCP

Questionnaire de validation des acquis

Mise en œuvre de la méthode HACCP :

- Équipe HACCP. Description des produits et de l'activité. Objectifs
- Élaboration et vérification du diagramme de fabrication
- Analyse des dangers
- Recherche des mesures préventives
- Définition des actions correctives
- Recherche des CCP avec l'arbre de décision
- Mise en place d'un système de surveillance des CCP
- Établissement d'un plan de vérification

Système documentaire :

- Documents obligatoires
- Intégration du plan HACCP dans l'entreprise