APPLIQUER LA METHODE HACCP

CODE : F-HQ-CCP

Public

Tout salarié amené à manipuler des denrées alimentaires au sein de son entreprise ou de son établissement.

Prérequis

Idéalement, avoir suivi la formation « Hygiène alimentaire »

Effectifs

De 4 à 10 personnes

Durée

14 heures (2 jours)

Méthodes pédagogiques

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

Méthodes d'évaluation

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation

Les formateurs de SOLIMAGO Conseil et Formation possèdent les qualifications requises pour dispenser cette formation

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) est un outil d'évaluation et de maîtrise des risques développé pour traiter les risques de contamination.

Outil ayant fait ses preuves depuis de nombreuses années dans l'industrie agroalimentaire, il est également utilisé dans l'ensemble des secteurs de la santé, trouvant ses applications dans l'identification et la maîtrise des risques de contaminations physiques, chimiques et microbiologiques.

Cette formation expose les objectifs et la méthodologie pour la mise en œuvre d'une telle démarche.

Objectifs

- Comprendre les principes de la méthode « HACCP »
- Savoir réaliser une analyse fonctionnelle du système concerné et le découper en opérations unitaires
- Établir la liste des dangers pouvant survenir à chaque étape unitaire
- Savoir identifier les points et les étapes critiques à maîtriser (Critical Control Points - CCP)

Contenu

Le contexte réglementaire :

- Réglementation, HACCP, guides de bonnes pratiques et référentiels agroalimentaires
- HACCP et réglementation ("paquet hygiène", plan de maîtrise sanitaire)
- HACCP et les référentiels agroalimentaires (exemple IFS, BRC, ISO 22000…), les guides de bonnes pratiques

Méthodologie HACCP : les 12 étapes de la méthode.

Développement d'une action HACCP

- Les notions de dangers (types de dangers, seuil)
- Les mesures de maîtrise et leur validation
- Les CCP, PRPo et/ou CP
- Les modes de surveillance de l'application des mesures de maîtrise
- Documentation (plan HACCP)
- Les outils de vérification de bon fonctionnement du système HACCP et de son amélioration

3 chemin de Pandellé, 64450 THEZE
SARL SOLIMAGO
Conseil et Formation QHSE

06 63 03 46 66
SIRET : 898 303 821 00018
Code NAF : 7022Z

contact@solimago.fr
N° de déclaration d'activité : 75640499764
N° RCS FILIA-MAIF 7284318N