



Formation à la mise en application de la méthode HACCP - niveau 1

L'objectif de la formation :

Cette formation apporte des éléments sur les actions prioritaires, de surveillance et correctives, à mettre en place de sorte à garantir la mise en application de la méthode HACCP.

➔ La session est avant tout interactive et participative afin de s'appropriier les outils pour la mise en place de la méthode HACCP.

Durée de la formation : 2 journées, 14 heures

Public visé : toute personne voulant connaître ou approfondir la méthode HACCP : encadrant, équipe restauration, équipe HACCP...

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Etude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le «terrain» pour appliquer concrètement la méthode.

Documents fournis aux stagiaires : Attestation de formation. Livret de formation.

Conditions financières : sur devis. Les formations peuvent être prises en charge par votre OPCA. Organisme Enregistré sous le numéro 53350863735 auprès du Préfet de Région de Bretagne,

Programme de formation :

Selon les possibilités, une revue des documents existants dans l'établissement est effectuée.

1. La méthode HACCP et la réglementation

- Définition de la méthode HACCP
- Nouvelle approche et contexte réglementaire
- La procédure de traçabilité et de gestion de produits non conformes, une procédure obligatoire et utile.

2. La méthode HACCP = application pratique

Obj. = Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes de la fabrication, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers

a. La méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius
- Son application en restauration

b. Elaboration du plan HACCP

- Réalisation du diagramme de fabrication - Travail en groupe
- Analyse des dangers rencontrés en production selon la règle des «5 M» - Travail en groupe
- La recherche des mesures préventives - Travail en groupe
- Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) par l'analyse de l'arbre des causes choisi.
- Etablir et/ ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP
- Etablir et/ ou rappeler le système de surveillance pour chaque CCP : mise en place et compréhension des autocontrôles - Travail en groupe
 - Travail participatif sur l'analyse des dangers en groupe, sur l'ensemble du processus réalisé.

3. Suivi du plan de maîtrise sanitaire

Obj. = Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Prendre des mesures correctives en cas de non-conformité
- Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques, réclamation
- Gestion des procédures HACCP
 - Travail collectif pour lister les actions correctives aux non conformités potentielles, et prise en compte de la vérification du système