



Formation à la mise en application méthode HACCP

L'objectif de la formation :

- Mettre en place la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes.

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

Durée de la formation : 2 journées, soit 14 heures

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

Prérequis : aucun

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.

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : Livret de formation.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e), accompagné(e) d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

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

b. Elaboration du plan HACCP

- Description des produits ou des catégories des produits
- Réalisation du diagramme de fabrication
- Analyse des dangers rencontrés en production selon la règle des «5 M»
- Evaluation des risques et hiérarchisation des dangers
- La recherche des mesures préventives
- Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ou établir les PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels) 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 et PRPo : mise en place et compréhension des autocontrôles
 - *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*

BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Formation à la mise en application de la méthode HACCP ».

Coût 820,00 € net de taxe, -10% pour la deuxième inscription. 30% d'acompte lors de l'inscription.

Je m'inscris à : Rennes : les et 2017

Paris les et 2017

Stagiaires (s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Demande de devis pour une inscription au stage en intra-entreprise: « Formation à la mise en application de la méthode HACCP ».

Nombre de stagiaires (s) :

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 PLENEUF VAL ANDRE ; Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044 – Code APE 8559B