



Formation à la mise en application de la méthode HACCP

L'objectif général 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, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices. Étude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents / Autocontrôle.

Programme de formation :

Selon les possibilités, une revue des documents existants dans l'établissement est effectuée en amont de la formation HACCP.

Jour 1 =

1. Introduction à la méthode HACCP et à la réglementation

Durée 1 heure

- Définition de la méthode HACCP

- La méthode HACCP dans le contexte réglementaire

Réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.

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 - *Durée 3 heures*

a. La méthode HACCP (1 heure)

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius

b. Elaboration du plan HACCP selon les 12 étapes

☞ Décrire le champ de l'étude : (3 heures)

1. Constituer l'équipe HACCP

2. Décrire les produits ou les catégories des produits

3. Déterminer l'utilisation normale ou anormale du produit

4. Etablir un diagramme du proces

5. Vérifier le diagramme du process

☞ Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers : *durée 3 heures*

6. Identifier les dangers rencontrés en production selon la règle des « 5 M »

Evaluation des risques et hiérarchisation des dangers

Recherche des mesures préventives

Jour 2 =

durée 3 heures

7. Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ou établir les PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels) par l'analyse de l'arbre des causes choisi

8. Etablir et/ ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP

9. Etablir et/ ou rappeler le système de surveillance pour chaque CCP et PRPo : mise en place et compréhension des autocontrôles

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf Val André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

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

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

Date de dernière mise à jour : 6/02/23-V3

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 700 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire - durée 3 heures

10. Prendre des mesures correctives en cas de non-conformité

11. Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques, réclamations

12. Gestion documentaire HACCP

- Travail collectif pour lister les actions correctives aux non-conformités potentielles et prise en compte de la vérification du système

Conclusion/ Questions

Bilan des 2 jours – 1 heure

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.