



Formation :

HACCP

Période :

Contenu de la formation

- ◆ Introduction
 - ⇒ Présentation de la formatrice et tour de table
 - ⇒ Rappel des objectifs de la formation et des règles de vie
 - ⇒ Présentation détaillée du programme
 - ⇒ Recueil des attentes et objectifs précis des participants
- Qu'est ce que l'HACCP?
 - Contexte réglementaire et normatif de l'HACCP
 - Les 7 principes- Définition
 - Les principaux dangers alimentaires (biologique, physique, chimique, allergène)
 - Les diverses sources de contamination et la méthode des 5M: manipulation humaine, matériel, milieu, méthode, matière
- Passer des principes à l'application pratique des 12 Étapes
 - Caractérisation du produit et usages prévus et fautifs
 - Process de fabrication (et validation sur ligne)
 - Identification des dangers (physique, chimique, microbiologique, allergène) significatifs pour l'activité de l'entreprise
 - Evaluation des risques - Indice de criticité + application à des étapes de fabrication choisies
 - PRP, PRPo/ CP et CCP différences et définition–Méthode de différenciation
 - Etablissement des limites critiques + application aux CCP de l'entreprise
 - Mesures de maîtrise, plan de surveillance, AC en cas de dépassement des limites critiques
- Revue et amélioration d'une étude HACCP

Moyens pédagogiques

L'ensemble du programme a été adapté et illustré en fonction des produits et du process de la société (travail de).

Méthodes affirmatives, interrogatives, démonstratives et actives. Alternances d'apports théoriques, de débats, d'études de cas et de mises en situation.

Tour de table en début de séance pour connaître les postes occupés et insister selon les spécificités de chacun sur certains points clefs

Support PowerPoint/ Salle de réunion avec moyen de projection

Jeux des dangers et des mesures préventives

Divers exercices de mise en application sur l'activité de l'entreprise

Procédure et mode opératoires en vigueur de l'entreprise



Formation :

HACCP

Période :

Objectifs en terme de compétences

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire, normatif et industriel.
- Evaluer les risques et définir les mesures de maîtrise pour mener un plan de surveillance efficace
- Mettre en application simplifiée, pertinente et efficace la méthode HACCP

Niveau de performance : application

Objectifs pédagogiques

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ⇒ Construire un diagramme de fabrication exhaustif
- ⇒ Mettre en œuvre les 12 étapes de la méthode HACCP pour construire son étude
- ⇒ Identifier les Prp
- ⇒ Identifier les différents dangers à chaque étape
- ⇒ Utiliser la méthode des 5M
- ⇒ Définir et justifier les CCP dans le process de fabrication
- ⇒ Déterminer les limites critiques d'un CCP et réagir correctement quand elles sont dépassées
- ⇒ Evaluer l'efficacité d'un système HACCP et le réviser quand c'est nécessaire

Intervenant :

Virginie PILLON

Durée : 2 journées

Tarif : 2200euros HT

Lieu : intra entreprise

Public : équipe HACCP (opérateur, chef d'équipes, chef de ligne, technicien), direction, responsable production, responsable qualité....)

6 personnes / groupe maximum

Dispensé en Français

Prérequis : connaissance du poste de travail et des bonnes pratiques d'hygiène/ compréhension du français

Accessibilité:

le règlement intérieur de l'établissement concerné sera applicable en matière de santé et de sécurité. Le client avertira la formatrice si un stagiaire en situation de handicap sera concerné par la formation. Ceci permettra à la formatrice d'adapter son intervention. Elle s'assurera de l'accessibilité des salles de formations aux stagiaires en situation de handicap.

Modalités et délais d'accès: Contactez moi pour définir vos besoins et je vous proposerai un calendrier sous 7 jours, pour une mise en œuvre sous 3mois.

Évaluation de la formation

- Orale ou écrite en début de formation pour positionnement du stagiaire.
- Écrite en fin de formation pour l'évaluation individuelle des acquis.
- Écrite et individuelle par chaque stagiaire pour l'évaluation de la formation.
- Évaluation à froid 3 à 6 mois après la fin de la formation par questionnaire