



HACCP

Dernière mise à jour le 15/06/2023.

OBJECTIF

L'objectif principal de cette formation est d'acquérir une compréhension approfondie des principes HACCP, ainsi que de développer les compétences nécessaires pour la conception, la mise en œuvre et le maintien d'un système HACCP efficace.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Identifier et évaluer les dangers alimentaires potentiels dans une chaîne de production.
- Déterminer les points critiques de contrôle pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable les dangers.
- Établir et justifier les limites critiques pour chaque point critique de contrôle.
- Concevoir et implémenter un système de surveillance pour les points critiques de contrôle.
- Planifier et appliquer des actions correctives lorsque des limites critiques ne sont pas respectées.
- Développer et maintenir un système de documentation et d'enregistrement pour le système HACCP.
- Évaluer et améliorer continuellement l'efficacité du système HACCP.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de l'industrie alimentaire, notamment les managers, superviseurs et travailleurs qui sont impliqués dans la production, la transformation, la manutention et la distribution des aliments.

MODALITÉS D'ACCÈS

Sur inscription ou demande de devis, réalisation sous 2 à 4 semaines.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Formation individuelle ou en groupe dans vos locaux ou à distance en visio-conférence.

Tarif

NOUS CONSULTER

Réf.

PRO-000130

Contact

0750031226
contact@formaestro.fr
www.formaestro.fr

PRÉ-REQUIS

- Utilisation usuelle de la langue française.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous contacter au préalable afin que nous puissions définir ensemble les modalités nous permettant de vous former dans les meilleures conditions.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Alternance d'apports théoriques et mises en situation pratiques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

1 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)





PROGRAMME

Introduction à l'hygiène alimentaire

- Présenter le concept et l'importance de l'hygiène alimentaire.
- Définir les termes clés de l'hygiène alimentaire.
- Expliquer le rôle de l'hygiène alimentaire dans la prévention des maladies d'origine alimentaire.

Introduction à HACCP

- Expliquer le système HACCP (Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise) et son importance dans l'industrie alimentaire.
- Identifier les sept principes du système HACCP.

Identification des dangers

- Distinguer les différents types de dangers : biologiques, chimiques, physiques.
- Exercer l'identification des dangers potentiels dans une chaîne alimentaire.

Analyse des dangers

- Appliquer la méthode de l'analyse des dangers.
- Évaluer l'importance et la probabilité des dangers identifiés.

Détermination des points critiques de contrôle (CCP)

- Démontrer comment déterminer les CCP dans un processus alimentaire.
- Effectuer une analyse des risques pour déterminer les CCP.

Établissement de limites critiques

- Établir des limites critiques pour chaque CCP.
- Justifier les limites critiques établies à l'aide de données scientifiques.

Surveillance des CCP

- Concevoir un système de surveillance pour chaque CCP.
- Simuler l'enregistrement des résultats de la surveillance.

Actions correctives

- Planifier des actions correctives en cas de non-conformité.
- Appliquer des actions correctives sur des scénarios simulés.

Vérification du système HACCP

- Élaborer un plan de vérification pour assurer le bon fonctionnement du système HACCP.
- Examiner les enregistrements de HACCP et vérifier leur conformité.

Documentation et enregistrement

- Mettre en place un système d'enregistrement et de documentation.
- Pratiquer la tenue de registres appropriés pour le système HACCP.



INTERVENANT(S)

Formateur consultant expert dans son domaine.

ÉVALUATION

Auto-évaluation et/ou QCM pour évaluation des connaissances avant entrée en formation et évaluation des acquis en cours ou en fin de formation.

ATTRIBUTION FINALE

Attestation des acquis / Certificat de Réalisation / Avis d'habilitation remis à l'employeur