

Initiation à la Méthode HACCP

HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

Objectifs

Comprendre les évolutions réglementaires, connaître la méthode HACCP et savoir réaliser une étude HACCP. Intégrer et comprendre les notions de PRP, PRPo et CCP.

Vous allez apprendre à

La réglementation et la méthode HACCP

Les exigences réglementaires – le Paquet hygiène

Comprendre les évolutions réglementaires

Définition de la méthode HACCP – les 12 étapes de la méthode

HACCP :

Constitution de l'équipe HACCP

Description du produit (industrie agro-alimentaire) ou description de l'activité à une étape donnée (grossiste, plate-forme, transport)

Identification des utilisations prévues (pour un produit) ou identification de la nature de l'activité

Elaboration du diagramme de fabrication (pour un produit) ou du diagramme d'activité

Vérification du diagramme

Analyse des dangers à chaque étape - mesure préventive

Identification des points critiques (CCP) et des PRPo

Etablissement des valeurs cibles ou limites critiques pour chaque CCP et PRPo

Etablissement d'un système de surveillance pour chaque CCP et PRPo

Mise en place des actions correctives

Etablissement d'un plan de vérification

Elaboration du système de documentation HACCP

Mise en œuvre du HACCP : l'analyse des dangers

Les dangers dans le secteur alimentaire : microbiologiques, physiques, chimiques (y compris les allergènes)

L'analyse des dangers par les 5M

Etude de cas pratiques

Réalisation d'une analyse des dangers sur un diagramme de fabrication de la société– choix d'un diagramme de fabrication et vérification sur le terrain

Recherche des CCP, PRP et PRPo : l'arbre de décision – les relations avec l'ISO 22000

Mise en place d'un système de surveillance

Synthèse

Les études HACCP de l'entreprise

Bilan de la formation

1 journée

Déroulement programme	Public	Pré requis
<p>Apports d'éléments théoriques. Recherche des échanges, réflexions, discussions et validation des participants. Exercices de mise en pratique. Remise d'un livret stagiaire.</p> <p>Evaluation de la formation. Remise d'une attestation de formation conformément au Règlement 852/2004 (Paquet Hygiène)</p>	Toute personne ayant à intervenir dans secteur alimentaire.	Aucun

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
<p>Exercices</p> <p>Mise en situation</p>	<p>Attestation de formation</p> <p>Avis client</p>

Délai d'accès	Tarifs
Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.	Les tarifs sont consultables sur notre site : www.csinfoformation.com pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

CSINFO FORMATION
 611 avenue Dreyfous-Ducas
 Port de Limay
 78520 LIMAY
 01.76.21.68.40
service-formation@cs-info.com

