

Comprendre et appliquer la méthode HACCP

Conditions de réalisation

Formation non éligible au CPF

Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.

Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Aucun. Connaître le secteur agroalimentaire est un plus.

Public concerné

Acteurs du secteur agroalimentaire : services qualité, production, maintenance, administratifs

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les enjeux de l'HACCP
- Maîtriser les exigences de la méthode HACCP.
- Se préparer à appliquer la méthode HACCP, en s'appuyant sur un exercice pratique.

Durée : 1 jour – 7h

Dates : 15 et 16 mai 2025

Lieu

Bordeaux

Animatrice

Béatrice Barlerin

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par jour. Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
- Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants : Limité à 10

PROGRAMME

Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

1/ Introduction au contexte de la sécurité alimentaire

- Contexte sécurité alimentaire
- Réglementation, paquet hygiène, PMS

2/ Objectifs de l'HACCP

- Principes HACCP
- Intérêts et responsabilités de l'HACCP pour l'entreprise
- Rôles de l'équipe HACCP
- Lien HACCP et démarche qualité

3/ Principaux risques alimentaires et TIAC

- Risques chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes

- TIAC principaux
- Sources de contamination identifiées par les 5M

4/ Méthode HACCP – 7 principes (exercice)

- Principe 1 – analyse des risques
- Principe 2 - Détermination des points critiques de contrôle (CCP)
- Principe 3 - Limites critiques de chaque point critique de contrôle (CCP)
- Principe 4 - Mesures de surveillance
- Principe 5 - Mesures correctives
- Principe 6 - Procédures de vérification
- Principe 7 - Système documentaire et traçabilité présentés aux autorités

5/ Rappels de Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Hygiène/santé du personnel et tenue de travail
- Règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains...)
- Organisation du travail

- Plan de nettoyage-désinfection

6/ Pilotage de l'équipe HACCP

- Fédérer et réunir l'équipe HACCP
- Réaliser la revue HACCP
- Documents à établir/conserver

7/ Questionnaire QCM final qui permet de s'assurer de la compréhension des connaissances acquises par le stagiaire.

Modalités d'évaluation

QCM et évaluation par la formatrice de l'atteinte des objectifs

Méthodes et moyens pédagogiques

Diaporama, exercices en groupe, mises en situations et partage d'expériences

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation