

PROGRAMME DE FORMATION

LA METHODE HACCP

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Comprendre et maîtriser la méthode HACCP.**
- **Permettre aux stagiaires de s'approprier la démarche.**
- **Identifier, analyser, contrôler et maîtriser les points critiques des process par la méthode HACCP.**
- **Intégrer les exigences des référentiels de certifications (IFS, BRC, FSSC, ...) dans son analyse de risque.**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Direction, Responsable qualité et sécurité des denrées alimentaires, équipe HACCP

PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

DUREE ET HORAIRES :

- ▶ **2 jours soit 14 heures**
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

FORMAT

- ▶ Uniquement en intra – nous consulter pour plus d'infos

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

Ingénieur Formateur Consultant spécialisé en Management de la Qualité et de la Sécurité des Denrées alimentaires – auditeur IRCA FSSC 22000.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM – Analyse des informations obtenues - Remise d'une attestation de fin de formation

CONTENU

- **Tour de table - Rappel des objectifs de la formation – Présentation du déroulé de la formation**
- **QCM d'entrée**

PARTIE 1 : LES FONDAMENTAUX - THEORIE

■ **Règlementation et contexte normatif :**

- Contexte historique
- Le paquet Hygiène, les guides de bonnes pratiques, la réglementation applicable
- Contexte commercial – les référentiels IFS, BRC et ISO 22000
- Les exigences des référentiels relatives à l'HACCP

■ **Les dangers alimentaires**

■ **Les principes de la méthode :**

- Les objectifs
- Les 5 étapes initiales et les 7 principes
- Les moments clés de l'utilisation de la méthode
- Un outil de progrès et d'amélioration continue

■ **Les outils nécessaires :**

- Les spécifications produits
- Le diagramme des opérations
- L'identification des dangers
- L'analyse des dangers

■ **Méthodologie de déroulement de la méthode**

- Les étapes initiales :
 - L'équipe HACCP
 - Les données relatives au produit et son utilisation attendue
 - Le diagramme de fabrication et la vérification
- Les principes :
 - Analyse des dangers
 - Identifier les CCP, les PRP, les PRPo
 - La validation des mesures de maîtrises
 - Etablir les valeurs – cibles et tolérances – le système de surveillance
 - Les actions correctives et leurs vérifications
 - Le dossier HACCP

PARTIE 2 : MISE EN PRATIQUE GUIDEE

■ **CAS PRATIQUE**

Méthode pédagogique :

- Travail collectif sur le déploiement de la méthode : formation des équipes
- Exercices pratiques de mise en application
- Retour collectif – Analyse : points forts / points d'amélioration

➔ **Reprendre les dangers inhérents à chaque atelier et identifier les axes d'amélioration**

- Savoir analyser les dangers généraux liés à l'activité de l'entreprise
- Être capable d'identifier les dysfonctionnements
- Savoir réaliser une analyse des dangers relative aux matières premières de l'entreprise
- Apprendre à déterminer les PRPo et les CCP de l'entreprise
- Être capable d'intégrer les exigences des référentiels
- Les étapes de validation du plan HACCP

PARTIE 3 : BILAN DU MODULE

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis via QCM**
- **Evaluation de la formation**