

## 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

**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.*

#### 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'accueil nécessaires (intra) :** 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.

#### 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 : L'HACCP : C'EST QUI, C'EST QUOI, QUAND ET POURQUOI ?**

- **Règlementation et contexte normatif :**
  - Présentation de l'HACCP, son origine et son historique
  - Le paquet Hygiène, les guides de bonnes pratiques, le Codex Alimentarius, la réglementation applicable
  - Contexte commercial – les référentiels IFS, BRCGS et FSSC 22000
- **Les dangers alimentaires**
  - Le danger biologique :
  - Le danger physique
  - Le danger chimique
  - Le danger allergène
- **Les Bonnes pratiques d'hygiène**
  - Principales bonnes pratiques et leur lien avec les dangers.
  - Le nettoyage et la désinfection

### **PARTIE 2 : LES PRINCIPES DE LA METHODE**

- **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
- **Méthodologie de déroulement de la méthode**
  - La définition des PRP
  - 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

■ **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
- 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**
- **Evaluation de la formation**

➔ **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**