

PROGRAMME DE FORMATION

LA METHODE HACCP (Format 1 jour ou 2 jours¹)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les principes et la méthodologie HACCP.
- Appréhender les exigences des référentiels de certification (IFS, BRCGS, FSSC, ...) dans son analyse de risques.
- S'approprier et **mettre en œuvre** la démarche HACCP dans son contexte professionnel.
- **Identifier, analyser, contrôler et maîtriser les points critiques des processus selon la méthode HACCP.**

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

DELAÏ, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ **1 ou 2 jours**
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)
- ▶ Date : intra (à définir selon disponibilités)

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

¹ En orange, les spécificités sur le format 2 jours

DEROULE DE LA FORMATION

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

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 (2 HEURES OU 1 JOUR)**

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
- Etre 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 par QCM + évaluation cas pratique**
- **Evaluation de la formation**