Programme de Formation

HACCP menez les 12 étapes de votre étude (réf : FA_HAC01)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne souhaitant participer à la mise en œuvre d'une démarche HACCP.

Objectifs pédagogiques

- Relier la méthode HACCP avec son environnement réglementaire et son environnement qualité
- Décrire les 12 étapes et les 7 principes de la méthode HACCP en précisant leurs conditions de réussite
- Analyser les conditions de réussite pour l'application de son HACCP : mener un plan de surveillance efficace pour assurer une prévention des risques efficace
- Corréler ces éléments avec l'étude en place dans son entreprise

Description

Cette formation destinée aux personnes souhaitant voir ou revoir en détail les différentes étapes de la démarche, vous donnera les clés pour déployer ou optimiser la démarche HACCP de votre entreprise.

Pour aller plus loin dans certaines étapes de votre étude HACCP, nous vous invitons à consulter le programme "HS009 - HACCP : surveillance, validation, vérification et mise à jour du système ".

Contenu :

- Enjeux et contexte de l'HACCP
  - HACCP et la réglementation « Paquet Hygiène »
  - Lien avec les référentiels de certification ou les normes
  - HACCP dans l'environnement qualité de l'entreprise

- L'importance des PRP programme prérequis - gestion préventive des dangers en IAA
  - Gestion préventive
  - Déploiement des PRP: les fondamentaux

- Définition de la méthode HACCP : 7 principes / 12 étapes
  - La mise au point sur le vocabulaire-les définitions
  - La mise en œuvre du système HACCP
  - Les sept principes sur lesquels repose le système

- Les douze étapes que composent la démarche

- Contenu technique des 12 étapes pour une application de la méthode. Déroulé des 12 étapes avec mise en situation des apprenants à partir d'une étude de cas conçue par l'ADRIA avec une approche pédagogique.
  - Etape 1 : Constitution de l'équipe HACCP : Organisation du groupe / Orientation de l'action
  - Etape 2 : Description du produit
  - Etape 3 : Identification de l'utilisation prévue
  - Etape 4 : Elaboration du diagramme de fabrication
  - Etape 5 : Vérification sur site du diagramme des opérations
  - Etape 6 / Principe 1 : Identification des dangers à étudier
    - Déterminer quels dangers sont visés par l'étude HACCP
    - Procéder à l'Analyse des dangers :
      - Identifier les dangers associés à la production,
      - Evaluer la probabilité d'apparition des dangers (occurrence), ainsi que la gravité pour hiérarchiser les dangers
      - Identifier les mesures de maîtrise nécessaires
  - Etape 7 / Principe 2 : Déterminer les Points Critiques pour la Maîtrise (CCP,PrPo méthode de détermination, arbres de décision)
  - Etape 8 / Principe 3 : Etablir les niveaux limites critiques et les valeurs cibles à respecter pour s'assurer de la maîtrise de chaque point de contrôle.
  - Etape 9 / Principe 4 : Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP / PrPo
  - Etape 10 / Principe 5 : Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas ou plus maîtrisé.
  - Etape 11 / Principe 6 : Mettre en place les procédures de vérification confirmant le fonctionnement efficace du système HACCP- Revue HACCP.
  - Etape 12 / Principe 7 : Etablir un système documentaire des procédures et enregistrements.

Prérequis

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA et les prérequis d'un système qualité.

Modalités pédagogiques

Pédagogique participative alterne à la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des sessions de questions/réponses.

Exercices pratiques sous forme de travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles,

merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr