Programme de Formation

HACCP : menez les 12 étapes de votre étude (réf : FAHAC14)

Organisation

Durée : 9 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de système HACCP

Objectifs pédagogiques

- Relier la méthode HACCP avec l'environnement réglemetnaire 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 impliquées dans le pilotage et l'animation du système HACCP.

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 pré requis - 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 étpaes 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

Avoir déjà suivi une formation HACCP et conduit une ou plusieurs études HACCP

Modalités pédagogiques

Cette formation HACCP est construite selon une approche pédagogique progressive en trois étapes complémentaires, favorisant l'acquisition durable des connaissances et leur mise en application.

Étape 1 : Classe virtuelle de lancement

Cette première séquence constitue un temps d'accueil et de cadrage. Elle permet de présenter les objectifs de la formation, d'évaluer le niveau initial des participants et de les accompagner dans la prise en main du dispositif e-learning.

- Présentation des objectifs, du déroulement de la formation et des modalités d'évaluation.
- Réalisation d'un quiz de positionnement permettant d'identifier les acquis préalables et les points nécessitant une attention particulière.
- Présentation de la plateforme et des ressources d'autoformation à suivre entre les séances.
- Temps d'échange avec l'intervenant pour répondre aux premières questions.

Durée : 1 h.

Étape 2 : Phase d'autoformation

Cette phase permet aux participants d'acquérir les fondamentaux à leur rythme avant les temps d'échange avec le formateur. Elle favorise l'autonomie et optimise les temps de formation collective en homogénéisant les connaissances initiales du groupe.

- Visionnage de deux modules e-learning de 10 et 15 minutes présentant les principes essentiels de la démarche HACCP.
- Réalisation d'une évaluation diagnostique permettant de mesurer les connaissances préalables et d'identifier les points nécessitant un approfondissement.

Durée estimée : 1 h.

Étape 3 : Journée en présentiel

Cette journée est centrée sur la mise en pratique des connaissances afin de favoriser leur transfert dans les situations professionnelles réelles. Les participants mobilisent les concepts abordés lors des étapes précédentes à travers des activités applicatives.

- Études de cas inspirées de situations rencontrées en entreprise.
- Analyse de pratiques et résolution de problématiques liées à la sécurité sanitaire des aliments.
- Évaluation des acquis permettant de valider l'atteinte des objectifs de formation.

Cette organisation en plusieurs modalités pédagogiques (autoformation, classe virtuelle et présentiel) favorise l'engagement des apprenants, renforce l'ancrage mémoriel des connaissances et facilite leur mise en œuvre dans le contexte professionnel.

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