

# Garantir la sécurité alimentaire en maîtrisant la méthode HACCP

Analyser ses pratiques quotidiennes pour déceler les situations à risques et en identifier les types de dangers associés.

Comprendre la logique et identifier les mesures définies dans la méthode HACCP.

S'approprier les conditions de garantie de la sécurité alimentaire.

Définir les actions préventives, le système de surveillance, de traçabilité et les mesures correctives adaptées à ses pratiques.

Veiller à maîtriser l'impact financier de la mise en place de ses actions grâce à une gestion adaptée des stocks.

## Objectifs de la formation :

Clarifier les principales dispositions de la réglementation et du « Paquet Hygiène ». Définir concrètement les Pré-requis incontournables de l'HACCP.

Réaliser une analyse des dangers alimentaires en lien avec son activité. Lister les mesures de maîtrise qui en découlent. Enumérer les points clés afférents à la traçabilité et à la gestion des produits non-conformes. Identifier de façon opérationnelle les outils de suivi du dispositif Hygiène/Sécurité sanitaire.

## Pré-requis :

Tout public

## Moyens et méthodes pédagogiques :

Interactives et « sur-mesure »

Utilisation d'outils concrets, exercices pratiques, réflexion et analyse de situations réelles de travail

Exposés avec vidéo-projection, échanges

## Modalités d'évaluation :

Evaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

## Moyens techniques :

Diaporama

QCM

Grilles d'autodiagnostic

Fiche Analyse des dangers/mesures de maîtrise

Document de synthèse remis aux participants

## Public :

Tout professionnel intervenant dans la manipulation, la fabrication et la vente de produits alimentaires. Personnel d'encadrement de ces activités.

<b>Durée :</b>	<b>Référence :</b>	<b>Type de formation :</b>
3 jours	SEC- GA-0850	Formation qualifiante

# Programme de la formation

## 1. Les exigences réglementaires

- 1- Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène »
- 2- Obligation de résultats et HACCP
- 3- Responsabilité professionnelle

## 2. Les pré-requis incontournables de l'HACCP (PRP)

- 1- Personnel (formation - tenue vestimentaire - hygiène des manipulations?)
  - 2- Environnement de travail (locaux, équipements, matériel)
  - 3- Plan de nettoyage et désinfection (opérations, enregistrements)
  - 4- Instructions de travail relatives à l'Hygiène (réception et stockage des denrées, opérations de préparation et cuisson, textures modifiées (hachées et mixées), refroidissement rapide, remise en température, service des repas?)
  - 5- Maîtrise des températures
  - 6- Contrôle à la réception et à l'expédition
- Autodiagnostic des pré-requis Hygiène de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

## 3. Système HACCP et maîtrise sanitaire

- 1- HACCP : de quoi s'agit-il ?
  - 2- Principes HACCP
  - 3- Analyse des dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes
  - 4- Détermination des Points Critiques (CCP) et des Pré-requis Opérationnels (PRPO)
  - 5- Mesures de maîtrise adaptées au niveau de risque de l'activité
  - 6- Eléments de surveillance et procédures de vérification
- Autodiagnostic du plan HACCP de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

## 4. Traçabilité et gestion des produits non-conformes

- 1- Instructions
  - 2- Documents d'enregistrement
- Autodiagnostic des mesures appliquées dans son activité - Points forts/Axes d'amélioration

## 5. Suivi de l'efficacité du dispositif Hygiène/Sécurité sanitaire

- 1- Importance des prévisions
- 2- Organisation de l'activité et planification du travail
- 3- Gestion appropriée des stocks
- 4- Suivi des mesures de maîtrise Hygiène/HACCP (surveillance et évaluation sur le terrain, communication lors de dysfonctionnements?)
- 5- Identification des écarts, gestion des produits non-conformes
- 6- Actions correctives et d'amélioration en fonction des résultats de suivi et d'évaluation