

# Mettre en œuvre l'HACCP

<b>Objectifs :</b>	
Savoir analyser les dangers et maîtriser les points critiques. Connaître les principes de la méthode HACCP. Piloter une étude HACCP et/ou y participer de manière proactive. Être capable d'appliquer l'HACCP dans son entreprise.	
<b>PUBLIC</b>	Personnel de la restauration : techniciens et cadres.
<b>PRE REQUIS</b>	Travailler dans la restauration, avoir un contact direct avec les denrées alimentaires
<b>ORGANISATION</b>	Durée : 2 Jours soit 14h <span style="float: right;">Un support de cours</span> Nombre de Stagiaires : 1 personne minimum et 6 maximum
<b>FORMATEUR</b>	Formateur en HACCP, ayant un niveau confirmé dans ce domaine et dans la formation professionnelle
<b>PEDAGOGIE</b>	Pré-évaluation des besoins. Apports théoriques et exercices pratiques permettent d'approfondir les connaissances de base. Réalisation lorsque le temps le permet des créations de projets personnels. Evaluation de stage à chaud. Evaluation des acquis (QCM ou mise en situation ou exercice test d'application). Attestation de stage. Evaluation de stage à froid.
<b>HANDICAP</b>	En cas de situation de handicap, contactez-nous pour connaître l'accessibilité à la formation en fonction de nos partenaires handicaps

## PROGRAMME

<p>Définir l'hygiène alimentaire et la notion de risque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les enjeux</li> <li>• Les types de dangers</li> <li>• La notion de risque</li> <li>• Le rappel des différents risques de contamination alimentaires</li> <li>• Les moyens de protection et/ou de lutte</li> </ul> <p>Positionner la sécurité alimentaire et l'HACCP dans la réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nouvelle réglementation européenne</li> <li>• Le pack Hygiène</li> <li>• Les guides des bonnes pratiques</li> </ul> <p>Appréhender la méthodologie de l'HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• L'analyse des risques</li> <li>• Les préalables à la mise en place de l'HACCP</li> <li>• Les 7 principes de la méthode :</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. procéder à une analyse des dangers</li> <li>2. déterminer les points critiques (CCP)</li> <li>3. fixer le(s) seuil(s) critique(s)</li> <li>4. mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP</li> <li>5. déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.</li> <li>6. appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement</li> <li>7. constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application</li> </ol>	<p>Mettre en pratique l'HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plan en 12 étapes</li> <li>• Les documents à mettre en place</li> <li>• Le pilotage d'une démarche : du champ d'étude au plan d'actions</li> <li>• Les rôles des différents acteurs</li> </ul> <p>Appliquer la méthode HACCP à l'entreprise – Construction d'un plan HACCP</p>
--	--