

Méthode HACCP

Programme :

1. Rappel de la réglementation sur les risques

- Arrêté ministériel
- Règlements européens

2. Rappels relatifs à la méthode HACCP

- Principes et étapes de la mise en place
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement

3. Comment lutter contre la contamination des aliments

- Contamination initiale, re-contamination
- Contamination rémanente, la multiplication bactérienne

4. Comment s'assurer de l'efficacité des mesures prises

- Autocontrôles et enregistrements

5. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), la démarche HACCP, la traçabilité
- Procédure de maîtrise des produits non conformes

6. Les contrôles officiels

- Grilles d'inspection, points de contrôle
- Suites de l'inspection

Objectifs

Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire

Initier à la méthode HACCP et la mise en œuvre du PMS

Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP

Concevoir des outils d'autocontrôles simples, faciles à mettre en œuvre

Personnes concernées

Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans son organisme

Méthode pédagogique

Prise en compte des connaissances initiales et des attentes des stagiaires sur le thème abordé

Présentation théorique illustrée de cas pratiques. Liens avec les problématiques abordées par les participants

Dialogues interactifs au cours desquels la théorie est confrontée aux contraintes de l'établissement

Participation des stagiaires au débat afin d'envisager ensemble des possibilités d'applications

Durée : nous contacter

Lieu : en entreprise

Stagiaires : 8 personnes maximum