



# Méthode et plan HACCP

## public

Salarié, membre de l'encadrement intermédiaire, assistant qualité désirant se former ou actualiser ses connaissances de la maîtrise sanitaire des produits alimentaires

## objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de comprendre les exigences de la démarche HACCP dans l'environnement de la qualité et de savoir décrire et implanter sur le terrain la démarche HACCP avec simplicité



## durée

1 jour

pôle  
formation des  
industries technologiques

CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

BRETAGNE

## contenu

### L'historique de l'HACCP

- Risque sanitaire, salubrité et qualité produit
- Origine et enjeux de la méthode HACCP
- Notions d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Le Paquet « Hygiène » : de la fourche à la fourchette

### L'HACCP avec bon sens

- Identifier les dangers pour les maîtriser :
  - les dangers microbiologiques
  - les dangers chimiques et les allergènes
  - les dangers physiques (corps étrangers)
  - identifier les programmes pré-requis (BPH) et les CCP
- Appliquer les procédures basées sur la méthodologie HACCP (7 principes, 12 étapes)
- Réaliser son plan HACCP
- Échanges sur les modes de surveillance et de suivi des CCP, des pré-requis et des autocontrôles
- Exemples concrets et parallèle avec les activités des stagiaires

### Les contrôles et audits

- Les inspections de contrôle
- Les audits hygiène et HACCP internes
- La démarche d'agrément
- Les différentes démarches de certifications de système de sécurité alimentaire

### démarche pédagogique

Développement dynamique de la méthode HACCP à partir d'un diagramme de fabrication  
Analyse des bonnes pratiques d'hygiène des stagiaires associées à la méthode HACCP  
Échanges constructifs sur les audits hygiène