



## Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.
- Savoir réaliser une analyse des dangers en utilisant la méthode HACCP
- Comprendre et savoir établir des procédures fondées sur les principes HACCP

## Public :

- Professionnels du secteur alimentaire
- Dirigeant d'entreprise du secteur alimentaire
- Responsable Qualité - Personnel d'encadrement

## Pré requis :

- Aucun

## Pédagogie :

### Pédagogie :

- Questionnaire de positionnement et attentes stagiaire
- Vidéo-projection
- Exposés & études de cas
- Exercices d'analyse des dangers
- Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire
- Exercices d'évaluation et de validation des acquis

## Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

## Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

## Durée & Tarifs

- 1 jours - 7 Heures
- Formation INTER 800.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

## 1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Les textes de la réglementation communautaire et nationale  
Les principes de base du « PAQUET HYGIENE »  
Le Plan de Maitrise Sanitaire ou « PMS »  
Définition et principes de la « METHODE HACCP »

## 2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

Analyse statistique des risques liés à des manquements en hygiène alimentaire

## 3/ L'analyses des dangers & procédures fondées sur les principes HACCP

*Réalisation d'Exercices sur diagramme de fabrication intégrant une analyse des dangers à partir d'une grille d'évaluation*

Le champ d'application de l'étude  
Le diagramme de fabrication  
La Méthode 5M ou diagramme d'Ishikawa

Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées

**Principe 1** : Analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques

Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)

**Principe 2** : Identifier les CCP

**Principe 3** : Définir et valider des limites seuils critiques

**Principe 4** : Définir et mettre en place des procédures de surveillance

**Principe 5** : Définir des mesures correctives

Les documents relatifs à la vérification du système HACCP

**Principe 6** : Définir des procédures de vérification sur l'efficacité du plan HACCP

**Principe 7** : Définir des procédures d'enregistrement et de gestion des documents

## 4/ Les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion des produits non conformes

Définir des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conforme (retrait, rappel...)

## 5/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz  
Conclusion