

# FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE ET HACCP POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

## Objectifs

Démarrer la méthodologie sans se disperser et détecter les points critiques spécifiques  
Utiliser la méthode comme un outil de progrès et non comme une exigence réglementaire.  
Devenir un des acteurs de la mise en place de la méthode HACCP dans son établissement.  
Connaître les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques).  
Acquérir la méthodologie de mise en pratique des différentes étapes.

## Prérequis

Aucun

## Public

Tout public.

## Durée

14H

## Coût

- Inter-entreprises : 2 850€ HT/personne

## Modalités d'accès

Dans nos locaux en présentiel.

## Dates

Nous contacter.

### Le contexte réglementaire :

Présenter la réglementation et les principaux textes associés  
Identifier les grands principes réglementaires et obligations  
Expliquer les contrôles officiels.

### Les notions de danger et risque :

Présenter les notions de danger et risque  
Définir les différents types de dangers (microbiologiques, physiques, chimiques et biologiques).

### La méthodologie HACCP :

Présenter les définitions et l'historique de la méthode HACCP  
Décrire 7 principes et 12 étapes  
Expliquer comment appliquer et entretenir son système HACCP.

### Les micro-organismes :

Présenter les différentes familles de micro-organismes  
Expliquer comment limiter leur présence et leur développement.

### Les bonnes pratiques d'hygiène générales :

Définir la notion d'hygiène. Présenter les bonnes pratiques d'hygiène associées communément au personnel, aux locaux, aux équipements/matériels et au nettoyage/désinfection.

### Le système HACCP adapté à l'industrie agroalimentaire

Appréhender les prérequis de la méthode HACCP  
Les 7 principes de la méthode HACCP sur site industriel  
Découvrir les étapes de la démarche HACCP dans son secteur  
Constitution d'une équipe HACCP  
Le produit et l'usage prévu  
Le principe du diagramme de fabrication, validation de la fabrication par l'équipe HACCP en place  
Tableau des risques associés à chaque étape  
Tableau des points critiques et des limites critiques associées à chaque point critique (CCP),  
Surveillance des CCPS  
Mis en place des actions correctives dans le cadre de la méthode  
Maîtriser les différentes procédures de vérification  
Focus sur le système d'enregistrements et de documentations

### La validation des connaissances :

Tester les connaissances des participants  
Remettre l'attestation de formation aux participants.

### Méthodes & moyens pédagogiques :

De nombreux exercices et applications tout au long de la formation. Pédagogie active et participative.  
Echanges encouragés entre les participants.

### Evaluation et validation :

Attestation de fin de formation  
Diagnostic Quizz  
Evaluation de la qualité permettant d'exprimer leur ressenti vis-à-vis de la formation.