

FORMATION HACCP

| | |
|-----------------------------|---|
| OBJECTIFS | <ul style="list-style-type: none"> • Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens. • Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique. • Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes. |
| PROGRAMME | <p>MODULE 1 : L'hygiène au sein de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire et à qui s'appliquent ces règles. <p>MODULE 2 : La Réglementation en Application</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le principe du « Codex Alimentarius » - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH). <p>MODULE 3 : Les facteurs à risques alimentaire et les moyens de maitrise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »). • Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes • Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène. • Comment éviter les contaminations et éviter les multiplications. <p>MODULE 4 : Présentation de L'HACCP et Les sept principes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition de la méthode HACCP- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise • Détail et explication des 7 principes <p>MODULE 5 : Plan de travail en 12 étapes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius. <p>MODULE 6 : L'équipe HACCP et la description de votre production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment constituer une équipe HACCP- Description et utilisation du ou (des) produit(s). <p>MODULE 7 : Les diagrammes de fabrication et Analyse des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication, vérification et validation du ou (des) diagramme(s) • Procéder à l'analyse des risques - Identifier et classer les Points Critiques (PC). • Définir les PrPo -Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC. <p>MODULE 8 : Création de documents d'enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création de documents d'enregistrements - Plan de nettoyage et désinfection. • Planning de nettoyage et désinfection • Etudes de cas |
| DURÉE | 2 jours |
| POPULATION CONCERNÉE | Toute personne concernée par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en entreprise (Cuisines collectives ou non, restauration, métiers de la bouche...) |