

## Réglementation autour de l'Hygiène Alimentaire : HACCP

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