LA MÉTHODE HACCP

Durée & Format

Durée : 14 heures

Format disponible : Présentiel ou Distanciel

Tarifs

Tarif public intra : Consulter notre site Internet

Tarif public inter : Consulter notre site Internet

Public visé

Toute personne amener à manipuler ou faire manipuler des denrées alimentaires. Toute personne voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la méthode HACCP dans leur établissement ou la faire appliquer (Gérants, Responsables de site, de lignes, membre de l'équipe HACCP…).

Prérequis

- Savoir lire et écrire (Niveau VI)
- Avoir une connexion internet
- Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone

Objectifs pédagogiques

- Appréhender le cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et l'HACCP.
- Reconnaitre les principaux dangers alimentaires.
- Connaitre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Savoir mener une étude des dangers et définir les risques pour les mettre sous maitrise selon les 12 étapes du codex Alimentarius.
- Concevoir ou améliorer son propre système qualité pour agir et maitriser la sécurité et l'hygiène au quotidien.

Programme et déroulement

Découvrir l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'entreprise

- Définition du terme hygiène et sécurité des denrées alimentaires.
- Le contexte de la chaine alimentaire et vos obligations
- Le rôle des services officiels.
- Les contrôles et autocontrôles,
- Les responsabilités, les pénalités et les risques encourus (pour vous et vos clients).

Appliquer la réglementation

- Le Paquet Hygiène 2006, l'Arrêté ministériel du 21/12/2009 et celui d'Octobre 2013.
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).
- Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Identifier les facteurs de risque alimentaire

- Connaître les dangers et risques en alimentaire (microbiologique, physique, chimique, allergène).
- Les cinq principales sources de contamination : les « 5 M ».
- Connaître les micro-organismes pathogènes principaux.
- Connaître les facteurs de multiplication des micro-organismes pathogènes.

Connaitre les moyens de maîtrise généraux (prérequis)

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication, d'Hygiène du personnel et des locaux.
  - Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection… ?
  - Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes ?
- La traçabilité
- Les autocontrôles au quotidien
- Gestion des non-conformités (TIAC, problème interne…) et rappel produit.

Découvrir la méthode HACCP

- Définition de la méthode HACCP et son Intérêt.
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise : Les bases de l'HACCP.
- La mise en place des prérequis (PRP)
- Présentation des sept principes et des 12 étapes

Mettre en oeuvre la méthode HACCP

- Comprendre les 12 étapes de la méthode HACCP selon le codex Alimentarius et les recommandations du GFSI.
  - Les phases préliminaires d'analyse de la production et des dangers
- L'équipe HACCP et ses fonctions
- La description du produit et l'utilisation prévue
  - Les diagrammes de fabrication : Comprendre l'élaboration en équipe de diagrammes de fabrication.
  - L'Analyse des dangers
- Procéder à l'analyse des dangers au vu des précédents étapes.
- Identifier et classer les Points déterminants (critiques) : Définir des CCP et des PRPO.
- Etablir les limites/seuils critiques et les moyens de surveillance (contrôles à effectuer).
- Etablir le système documentaire et la gestion de ces points de contrôles
- Déterminer les corrections et actions correctives à mener pour maîtriser les points déterminants pour la sécurité des aliments.

Certification

Consulter le programme sur notre site internet pour identifier si cette formation est certifiante.

Modalités pédagogiques

- Explications théoriques suivies de pratiques guidées puis de mises en autonomie.
- Exercices autonomes et réguliers pour assurer l'assimilation

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation a lieu en présentiel :

- 1 vidéoprojecteur par salle
- 1 ordinateur

Votre formation se déroule à distance avec :

- 1 ordinateur
- 1 connexion Internet
- 1 adresse e-mail valide
- 1 équipement audio (micro et enceintes ou casque)
- 1 Webcam (facultatif – dans l'idéal)
- 1 deuxième écran (facultatif – dans l'idéal)

Evaluation et suivi

Les objectifs pédagogiques sont évalués et suivis grâce à différentes **méthodes adaptées aux acquisitions de compétences visées**. Nos formateurs réalisent ces évaluations **tout au long de la formation**, que ce soit pendant les séances synchrones ou asynchrones. Voici une liste non exhaustive des méthodes d'évaluation pouvant être utilisées en formation :

- **Questionnaire** de vérification de connaissances (Quiz)
- Réalisation de **Travaux Pratiques** : production ou amélioration d'un fichier
- **Mises en situation** et grilles d'analyse
- **Serious Game** : jeu de rôles et analyse
- **Activités interactives** à travers l'utilisation d'une plate-forme connectée
- …

Toutes nos formations intègrent **une auto-évaluation** via notre Extranet Stagiaire au début et à la fin de chaque action de formation. Cet outil offre à chacun la possibilité de mesurer sa progression par rapport aux objectifs pédagogiques visés et leurs atteintes.

Profil formateur

Nos formateurs sont certifiés à l'issue d'un parcours organisé par nos soins. Ils bénéficient d'un suivi de maintien et d'évolution de leurs compétences aussi bien au niveau technique que pédagogique. Chacun de nos formateurs a bénéficié d'une formation spécifique à l'animation de classe virtuelle et à l'utilisation des solutions de formation à distance du Groupe ARKESYS.

Support stagiaire

À l'issue de la formation, les exercices et travaux pratiques réalisés, leurs corrigés ainsi qu'un support de cours dématérialisé sera fourni à chaque stagiaire via son extranet stagiaire.

Accessible à tous

Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap. Notre référent handicap prendra contact avec les stagiaires concernés pour adapter l'animation à leurs besoins et rendre l'apprentissage accessible à tous. Enfin, nos centres de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. En savoir plus