

DÉMARCHE HACCP POUR LA MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES

Dates et durée à convenir

Lieu à convenir

Contactez nous pour obtenir un devis personnalisé



OBJECTIFS

- A l'issue de cette formation, les participants maîtriseront les différentes classes de dangers pour l'hygiène des aliments : les dangers biologiques (virus, bactéries, etc.), les dangers chimiques (pesticides, additifs, etc.) et les dangers physiques (bois, verre, etc.).
- Ils sauront identifier et évaluer les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments ainsi que sur la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

LES + DE VOTRE FORMATION

- La formation sera adaptée en fonction de la nature des produits concernés, produits frais ou transformés : fruits et légumes, viandes, poissons, produits laitiers, conserves, produits surgelés, etc.

PUBLIC CONCERNÉ

- Managers,
- Responsables qualité.

BON À SAVOIR

Exemple de programme réalisable en 5 à 10 jours



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Module 1

Analyse des dangers et risques sanitaires pour les produits alimentaires et agroalimentaires

- Les fondamentaux de la réglementation nationale et internationale sur l'hygiène alimentaire.
- Nature des produits contaminants : substances toxiques, cancérigènes, mutagènes.
- Analyse des risques chimiques.
- Analyse des risques microbiologiques.
- Analyse des risques physiques.



présentiel ou @learning

Module 2

Principes et mise en œuvre opérationnelle de la démarche HACCP

- Identifier le ou les dangers éventuels associés à la production alimentaire.
- Déterminer les points, procédures et étapes opérationnels qui peuvent être contrôlés pour éliminer le(les) danger(s) ou minimiser leur probabilité d'apparition (point critique de contrôle CCP).
- Établir les limites critiques à respecter pour s'assurer que le CCP est maîtrisé.
- Établir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise du CCP grâce à des mesures ou des observations programmées.
- Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
- Établir des procédures pour la vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- Établir un système documentaire concernant toutes les procédures et enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.



présentiel ou @learning



Pré-requis : Avoir occupé ou occuper un poste en lien avec le thème de la formation