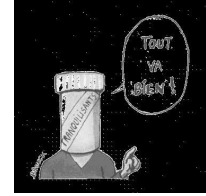


HYGIENE ALIMENTAIRE
Réf : HACCP



BUTS PROFESSIONNELS

S'approprier les méthodes et les moyens indispensables en matière de sécurité alimentaire

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, chaque stagiaire sera capable de :

- de déterminer les points critiques de maîtrise
- de développer HACCP sur le site
- de mettre en place les mesures nécessaires en vue d'assurer la sécurité et la salubrité des produits
- de respecter les termes des directives européennes relatives à l'hygiène, notamment en matière d'autocontrôle

PERSONNES CONCERNEES

L'ensemble du personnel de fabrication, et d'encadrement

PROGRAMME

I Présentation de la démarche HACCP

- ◇ Définition et historique
- ◇ Vocabulaire
- ◇ HACCP et la réglementation
- ◇ Principes

II La méthode HACCP

- ◇ Constitution de l'équipe HACCP
- ◇ Données relatives au produit
- ◇ Identification de l'utilisation prévue
- ◇ Elaboration du Diagramme de fabrication
- ◇ Vérification du Diagramme de fabrication
- ◇ Analyses des Dangers
- ◇ Détermination des Points Critiques (CCP)
- ◇ Etablissement des Limites critiques pour chaque CCP
- ◇ Etablissement d'un Système de Surveillance pour chaque CCP
- ◇ Etablissement des Actions correctives
- ◇ Etablissement des Procédures de vérification du système HACCP
- ◇ Etablissement de la Documentation
- ◇ Revue du Système HACCP

III Applications pratiques

- ◇ Exemples et exercices à partir de situations d'entreprises
- ◇ Etudes de cas en vue d'établir un plan HACCP selon les types de Dangers



Durée de la formation : 3 jours