



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET MISE EN PLACE DE L'HACCP EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

En toutes circonstances, la première action des exploitants du secteur alimentaire doit être la mise en place et l'application des bonnes **pratiques d'hygiène**. Ceci est une phase **préalable** à toute autre, un **prérequis** indispensable avant l'analyse des dangers et l'application des autres principes de l'HACCP, dont il est **impossible de se dispenser**. Les bonnes pratiques d'hygiène ont pour résultat de réduire les dangers.

Elles contribuent donc à la fois à la salubrité et à la sécurité des aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène sont dénommées **programmes prérequis (PRP)** dans la norme NF EN ISO 22000.

Ce module pédagogique expose et explique également la démarche de **mise en place d'un système HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point).

OBJECTIFS

-  Connaître les contaminants d'un produit alimentaire
-  Définir les Bonnes Pratiques d'Hygiène afin de les éviter
-  Mettre en place la méthodologie de l'HACCP
-  Comment gérer une crise sanitaire ?

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

Evolution de la réglementation en matière d'hygiène
La nouvelle réglementation européenne : Le paquet hygiène

Les dangers à prendre en compte en alimentaire

Microbiologique : Qu'est-ce qu'un microbe ? Différence entre bactérie et virus ? Comment se développent-ils ?

Chimique : exemples de résidus chimiques

Physique : exemples de corps étrangers

Allergène : Quels risques pour le consommateur allergique ? Les 14 allergènes à prendre en compte

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : L'approche par rapport à la méthode des 5M

Main d'œuvre : rappel sur les consignes d'hygiène à respecter en IAA

Milieu : la lutte contre les nuisibles, la marche en avant, rappel sur le plan de nettoyage et désinfection à respecter en IAA, la conception des locaux

Matériel : l'entretien, rappel sur le plan de nettoyage et désinfection à respecter en IAA

Matière : Les matières premières, l'eau, les emballages

Méthode : respect des méthodes de fabrication par rapport à la réglementation en vigueur, la chaîne du chaud et du froid

Travail sur la liste des PRP (Programmes Pré-Requis)

Les 12 étapes de mise en place de la méthode HACCP

Etape n°1 : Constituer l'équipe HACCP

Etape n°2 : Décrire le produit et sa distribution

Etape n°3 : Identifier l'usage prévu pour le produit

Etape n°4 : Construire le diagramme du procédé

Etape n°5 : Confirmer le diagramme sur le site

Etape n°6 : Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape, faire l'analyse des dangers et étudier les mesures de maîtrise des dangers identifiés

Etape n°7 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP) / La différenciation entre un CCP et un PRPo (Programme Pré-Requis Opérationnel) : utilisation d'un arbre de décision

Etape n°8 : Établir les limites critiques pour chaque CCP / PRPo

Etape n°9 : Établir un système de surveillance pour chaque CCP / PRPo

Etape n°10 : Établir les actions correctives pour chaque CCP / PRPo

Etape n°11 : Établir les procédures de vérification

Etape n°12 : Établir la documentation et l'archivage

Travail sur les différents tableaux HACCP

La gestion d'une crise sanitaire

Qu'est-ce qu'une TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) ?

Les enjeux de la traçabilité alimentaire : amont et aval

Retrait / rappel – gestion de crise

DUREE

2 jours

PUBLIC

Toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.

PRÉ REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
Application pratique conduisant à l'amélioration de votre étude HACCP

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

En INTRA

2.300 € net à payer pour un groupe ≤2 stagiaires puis +50€ par stagiaire supplémentaire + déplacement selon lieu Dates à convenir en commun

En INTER

Voir notre calendrier pour les dates et les tarifs des sessions 

Vidéo de présentation 