






la méthode HACCP

La méthode HACCP, très complémentaire des bonnes pratiques d'hygiène, est une approche systématique pour fabriquer des aliments sains. Elle est basée sur l'identification et la gestion des points critiques à maîtriser : historiquement, elle visait les dangers microbiologiques puis a pris en compte les dangers chimiques et physiques.

La méthode HACCP est une méthode pragmatique qui est imposée au secteur alimentaire depuis 1993. La nouvelle réglementation européenne du 1^{er} janvier 2006, a confirmé l'obligation de la mise en œuvre d'un plan HACCP.

Cette formation permettra soit de mettre en œuvre un plan HACCP, soit d'en améliorer son approche.

OBJECTIFS

-  Etre informé de l'approche réglementaire
-  Comprendre les raisons de la mise en place d'un plan HACCP
-  Connaître les étapes de la mise en œuvre de l'HACCP

PROGRAMME

La réglementation

Actualité réglementaire (*directive européenne 178/2002 et le Paquet hygiène*)
 Définition et origine de l' HACCP
 Objectifs de la démarche
 Les missions du système

Les outils pour initier la démarche

Rappel des différents dangers possibles
 Les 5 « M »
 L'arbre de décision
 Le référentiel GBPH

Les 7 principes de la démarche

De l'évaluation des risques à l'analyse des causes
 Des points critiques aux mesures préventives

Les 12 phases de la réalisation de la démarche

De l'identification des dangers au système documentaire
 De l'initiative à la révision du système

Les outils de la conduite de projet

Constitution d'un groupe
 Mise en œuvre et organisation

Les documents de l'HACCP

Le système documentaire
 Les protocoles
 Les paramètres et le système d'enregistrement
 Les procédures et les instructions
 Les plans et les plannings

DUREE

2 jours

PUBLIC

Tous responsables :
 gérants, adjoints,
 chefs de cuisine,
 équipe 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 d'affiches, documents, supports...
 Remise d'une synthèse pédagogique (livret), et de supports HACCP.

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

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, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
 Intra-muros en France entière
 cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

