« *Produire une analyse de dangers et un plan HACCP spécifique à l'établissement* »

Cette formation est basée sur l'analyse de dangers et la production d'un plan HACCP spécifique à l'établissement du secteur alimentaire. Cette analyse de dangers est nécessaire pour confirmer à l'exploitant qu'aucun danger non maîtrisé par les BPH n'est ignoré.

La formation est basée sur la méthode pédagogique démonstrative. Cela permet de faire faire à l'apprenant.e, étape par étape, l'analyse de dangers. Ce projet sera le fil rouge de la formation. En effet, le contenu théorique permettra à l'apprenant.e de comprendre les étapes de la démarche HACCP et les fiches-projets d'appliquer la théorie. Vous serez accompagné tout au long de la formation par une tutrice qui vous guidera et vous conseillera sur votre projet.

Public visé (en activité ou en cours de création)

- Restaurateur.trice (traditionnel, rapide et self-service), Autoentrepreneur en cuisine
- Traiteur (banquet, transport, livraison à domicile)
- Véhicule boutique, Food-truck

Objectifs de fin de formation

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) est un système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise. Son objectif est **la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique**.

Les objectifs pédagogiques de la formation :

- Connaître les fondamentaux de la réglementation sanitaire européenne et française,
- Repérer les avantages de la mise en place de l'HACCP et obtenir l'engagement de la direction d'entreprise,
- Mettre en œuvre un système HACCP simple et efficace qui limite les risques de sécurité alimentaire :
  - Connaître les 7 principes de l'HACCP au travers des 12 étapes de celui-ci,
  - Savoir constituer une équipe HACCP et définir si des formations sont nécessaires,
  - Décrire le produit à mettre sous le système HACCP ainsi que son processus de fabrication,
  - Acquérir la connaissance pour faire la différence entre un PRPo et un CCP,
  - Réaliser une analyse des dangers sur le produit précédemment décrit,
  - Examiner les risques physiques, chimiques et biologiques potentiels,
  - Identifier les CCP et PRPo s'y rattachant,
  - Établir des seuils pour chacun des CCP définis
  - Construire des systèmes de surveillance pour chaque CCP obtenu,
  - Identifier les mesures correctives en cas de dérive,
  - Appliquer des procédures de vérification du système HACCP,
  - Construire un dossier pour la tenue du système HACCP dans le temps,
- Faire vivre le système HACCP dans son établissement.

eFormation HSAQuality – CANON EIRL • 26 Allée du Redeilhas – 31260 MANE (France) • **Tél** : 09.81.24.36.94 •
@ : contact@eformationhsaq.fr • **n°SIRET** : 750 273 633 00032 • **n°APE** : 8559A • **n°de déclaration d'activité :**76 31 08181 31

Pré-requis

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène Générales.
Maîtriser **Internet**, la messagerie électronique et les outils bureautiques (Word, Excel et PowerPoint).
Maîtriser **la langue française**.

Dates de formation

Du premier jour au dernier jour de chaque mois (dates de sessions sur notre site Internet).

La formation a une durée totale de **18 heures**. Elle se déroule sur une période 2,5 mois avec la possibilité de prolonger de 2 mois supplémentaires en fonction de l'organisation et du rythme de l'apprenant.

Comme la formation se déploie entièrement à distance, elle se fera au rythme de l'apprenant.

Programme

La démarche HACCP est reprise au sein de la norme ISO 22 000. Cette dernière met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur un retour au système HACCP.
Bref, ce système est la base pour toute maîtrise de la **sécurité des denrées alimentaires.** Il s'avère donc indispensable pour toutes les entreprises du secteur de l'agroalimentaire.

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

1.1. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
- Les principes de base du paquet hygiène.

1.2. La composition d'un plan de maîtrise sanitaire *:*
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ;
- Les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- *Quizz de motivation sur les notions abordées.*

2. Les avantages de l'HACCP pour vous

2.1. Votre établissement est-il prêt pour l'HACCP ?
- Pourquoi voulez-vous mettre en œuvre la démarche HACCP ? Définir vos objectifs ;
- Quelles sont les ressources dont vous avez besoin pour l'HACCP ?
- Quels sont les coûts et les avantages pour votre établissement ?
- *Quizz de motivation.*

2.2. Obtenir l'engagement de la direction
- Qu'entend-on par « engagement de la direction » ?
- Comment obtenir l'engagement de la direction ?
- Comment déterminer s'il y a un engagement de la direction ?

3. La démarche HACCP à travers l'ISO 22 000

3.1. Présentation des 7 principes de l'HACCP au sein des 12 étapes

eFormation HSAQuality – CANON EIRL • 26 Allée du Redeilhas – 31260 MANE (France) • **Tél** : 09.81.24.36.94 •
@ : contact@eformationhsaq.fr • **n°SIRET** : 750 273 633 00032 • **n°APE** : 8559A • **n°de déclaration d'activité :**76 31 08181 31

3.2. La phase préparatoire de l'HACCP :

a) Constituer l'équipe HACCP,
b) Décrire le produit et son utilisation prévue,
c) Établir un diagramme de fabrication et confirmer le fonctionnement du diagramme,

3.3. La phase d'application de l'HACCP :

a) Faire la différence entre un PRP (et PRPo) et un CCP,
b) Lister les dangers sanitaires potentiels,
c) Déterminer les CCP sur le processus de fabrication du(des) produit(s),
d) Établir les seuils critiques pour chaque CCP,
e) Établir un système de surveillance pour chaque CCP,
f) Définir des mesures correctives si perte de maîtrise,
g) Appliquer des procédures de vérifications,
h) Constituer des dossiers et tenir des registres.

À chacune des sous-étapes des phases : Des fiches-projets sont fournies pour orienter l'apprenant.e à chacune des étapes de son étude HACCP et ainsi réaliser une analyse de dangers spécifique à son établissement.

Modalités pédagogiques

Dispositif de formation :

- Formation organisée en e-learning et à distance, au niveau national.
- Modules à distance : plateforme accessible 24/7 permettant l'accès au contenu théorique, aux exercices d'application et aux évaluations.
- Méthode pédagogique démonstrative.
- Le tutorat est alors mis en place de manière individualisée et à distance par la formatrice-tutrice référant les jours ouvrés.

Accessibilité aux personnes handicapées

- Locaux : la formation théorique se déroule 100% à distance, l'accessibilité des locaux n'est pas requise.
- Adaptation des moyens de la formation : positionnement complémentaire en cas de besoins d'aménagement au titre d'une reconnaissance administrative du handicap (RQTH, AAH, invalidité). L'aménagement du parcours de formation doit impérativement être fait avant le démarrage de la formation et nécessite un maximum de 6 mois avant l'entrée en formation.

Votre formatrice

M^me^ Séverine CANON est formatrice en e-learning dans le cadre de l'Hygiène et la Sécurité des denrées alimentaires depuis 2013.
Elle est conceptrice et responsable pédagogique de l'organisme de formation.

Son expertise métier : Ingénieur de formation en Industries Agroalimentaires depuis 2006, puis plusieurs années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire au service de la Qualité et de la Production. En

eFormation HSAQuality – CANON EIRL • 26 Allée du Redeilhas – 31260 MANE (France) • **Tél** : 09.81.24.36.94 •
@ : contact@eformationhsaq.fr • **n°SIRET** : 750 273 633 00032 • **n°APE** : 8559A • **n°de déclaration d'activité :**76 31 08181 31

2014, elle est titulaire d'un Master 1 dans la « *Conception de Dispositif de Formation à Distance* ». Depuis 2020, elle construit tous les dispositifs de formation suivant les principes de l'apprentissage des neurosciences.

Moyens permettant le suivi et la sanction de l'action

Suivi de l'exécution

Le suivi est organisé de la façon suivante :

- Ressources asynchrones (tracking), chat' synchrone (tracking),
- Réalisation des activités (dépôt de travaux, quiz) sont tracés par la formatrice-tutrice,
- Dépôts de fiches-jalons du projet.

Évaluation et sanction

Cette formation est une formation démonstrative. Par conséquent, l'apprenant.e prouve son assiduité par le retour de ses fiches-projets, soit 12 fiches-projets qui correspondent aux 12 étapes de la méthode HACCP. Ces fiches-projets peuvent être utilisées pour constituer le plan HACCP qui doit se trouver dans le PMS.
À la réception de chaque fiche-projet, un feedback sera alors rendu.

À l'issue de la formation, une attestation spécifique en matière de « *Analyse de dangers – Plan HACCP* » sera délivrée à l'apprenant.e.

Tarif de la formation

Les tarifs sont présentés sur le site de l'organisme, (exonération de TVA art. 261-4-4 du CGI).

Possibilité de financements

Éligible aux financements Pôle Emploi,
Éligible aux financements FIF PL, Agefice, CRMA, …
Éligible au plan de développement des compétences si la formation est à l'initiative de l'employeur et aux financements OPCO de votre entreprise,
Éligible au crédit d'impôt formation du responsable d'entreprise,
Éligible au CPF,
Autofinancement en plusieurs fois.

Assistance technique et pédagogique mise à la disposition

Moyens pédagogiques

- L'accès aux informations et aux ressources de la formation s'effectue par connexion à la plateforme de formation « *eFormation HSAQuality* ».
- L'ensemble des moyens pédagogiques fournis à l'apprenant est encadré par l'article « **droits d'auteur** » du règlement intérieur applicable aux apprenant.es.

Modèles pédagogiques :

- Cette formation est bâtie sur une pédagogie démonstrative par l'intermédiaire d'un projet dans le contexte de formation tutorée et de travail individuel. La définition et la conduite d'un projet « *Analyse de dangers* » sont les fils conducteurs de la formation, permettant ainsi à l'apprenant.e de capitaliser ses acquis de manière dynamique.

eFormation HSAQuality – CANON EIRL • 26 Allée du Redeilhas – 31260 MANE (France) • **Tél** : 09.81.24.36.94 •
@ : contact@eformationhsaq.fr • **n°SIRET** : 750 273 633 00032 • **n°APE** : 8559A • **n°de déclaration d'activité :**76 31 08181 31

- L'architecture du programme est construite sur les 12 étapes d'une démarche HACCP. Les modules de formation sont ouverts progressivement et jalonnés par des activités individuelles à réaliser. L'apprenant.e peut aller chercher les connaissances ou les éclairages nécessaires à la construction de leur projet en temps voulu.
- La formation proposée est une formation à distance. Elle met l'apprenant.e en situation de formation-terrain pour qu'il(elle) puisse appliquer sur le terrain ses acquis et faire remonter les difficultés à sa tutrice. Ces fiches-projets permettent d'inscrire la situation de formation dans la réalité professionnelle de l'apprenant.e.
- La pédagogie de projet illustre ce schéma et permet à l'apprenant d'avancer avec un soutien méthodologique. Les nombreuses activités et les outils proposés permettent de s'approprier les notions abordées.
- La situation d'autonomie d'apprenant.e est par ailleurs soutenue par un environnement riche en ressources, théoriques et pratiques, complémentaires au programme.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique mis à disposition de l'apprenant.e dans le cadre des séquences à distance

- Tous les supports sont accessibles sur un espace en ligne dédié et sécurisé sur les plateformes accessibles 24h/24, avec lien d'accès individuel. L'accès aux modules s'ouvre par l'avancement de l'apprenant.e. L'accès aux modules est libre pendant toute la durée de la formation et est fermé 1 mois après la fin de la formation. Le dépôt ou l'envoi des exercices et évaluations complétées se feront soit sur la plateforme sécurisée soit par email.

- L'apprenant.e doit avoir la configuration minimale suivante sur son appareil de connexion pour pouvoir suivre correctement la formation :
  - Connexion Internet
  - Haut-parleurs
  - Processeur : minimum 1 GHz
  - RAM : minimum 512 Mo
  - Logiciels permettant la lecture des formats .doc, .xlxs, .png, .pdf
  - Imprimante
  - Scanner ou appareil photo
  - Navigateur web : Chrome, ou Safari ou Firefox

- Les plateformes e-learning sont accessibles par tablette et smartphone, cependant l'utilisation d'un ordinateur portable ou fixe est nécessaire pour le confort d'apprentissage et de la réalisation des exercices.

Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogique et technique

- Pour toute question pédagogique, les apprenant.es doivent envoyer un message soit par email, soit par t'chat.
- Pour toute question technique, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email. La formatrice fera le nécessaire pour résoudre, si nécessaire avec les experts techniques de la plateforme LMS utilisée.
- Pour toute question administrative, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email à leur responsable administrative.

Dans tous les cas, l'équipe pédagogique, technique et administrative répond aux demandes des lundis, mardis, jeudis et vendredis sur la plateforme de formation ou par email. Le temps de réponse (hors congés et week-end) à chaque sollicitation est prévu pour ne pas dépasser les 48 h.

eFormation HSAQuality – CANON EIRL • 26 Allée du Redeilhas – 31260 MANE (France) • **Tél** : 09.81.24.36.94 •
@ : contact@eformationhsaq.fr • **n°SIRET** : 750 273 633 00032 • **n°APE** : 8559A • **n°de déclaration d'activité :**76 31 08181 31