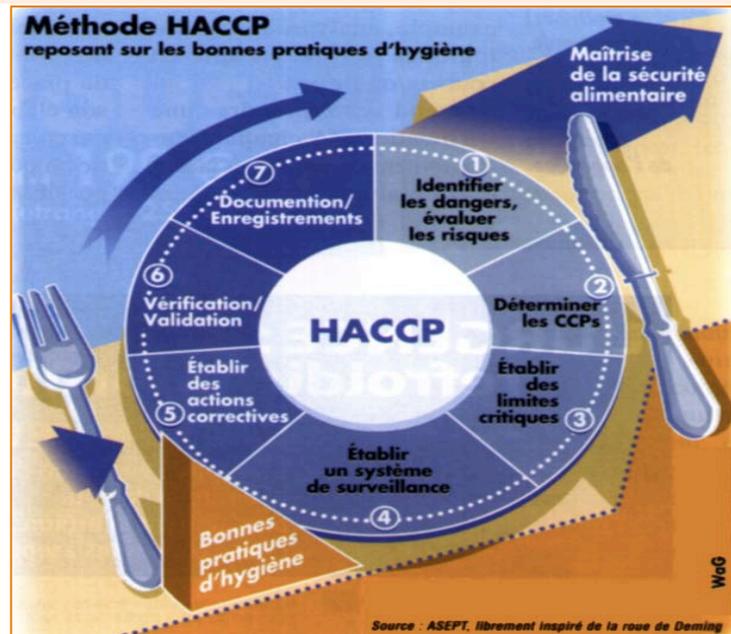


Formation organisée à distance



Objectifs

Objectif général de la formation :

- Professionnaliser les différents acteurs de la formation pour qu'ils soient à-même de concevoir et de conduire la mise en place de la démarche HACCP au sein d'un établissement agroalimentaire.

Objectifs pédagogiques visés :

- ✓ Connaître la réglementation sanitaire,
- ✓ Obtenir l'engagement de la direction d'entreprise,
- ✓ Mettre en œuvre un système HACCP :
 - Savoir constituer une équipe HACCP,
 - Décrire le produit ainsi que son processus de fabrication,
 - Faire la différence entre un PRPo et un CCP,
 - Effectuer l'analyse des dangers,
 - Examiner les risques physiques, chimiques et biologiques potentiels,
 - Identifier les CCP s'y rattachant,
 - Etablir des seuils pour chacun des CCP définis,
 - Construire des systèmes de surveillance,
 - Identifier les mesures correctives,
 - Appliquer des procédures de vérification,
 - Tenir le système HACCP dans le temps,
- Faire vivre le système HACCP.

À l'issue de la formation, une **attestation de formation sera délivrée avec le n° ROFHYA.**

Public concerné

Toute la filière agroalimentaire, au sens large, c'est-à-dire incluant des producteurs d'aliments et ingrédients jusqu'au distributeur.

Organisation

- **Pré-requis** : Connaître les risques sanitaires possibles lors de l'utilisation des denrées alimentaires
- **Durée** : 48 heures avec un accompagnement
- **Formatrice** : Séverine CANON, ingénieur de formation dans le secteur de l'agro-alimentaire

- **Tarifs** : [Consulter le site web](#)

Programme de la formation

1. Les fondamentaux de la réglementation

1.1. La réglementation en vigueur :

- les principes de base du paquet hygiène ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ;
- les principes de l'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 ?

- Définir vos objectifs, vos ressources, les coûts ;
- *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 ?

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

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

3.2. La phase préparatoire de l'HACCP :

- Constituer l'équipe HACCP,
- Décrire le produit et son utilisation,
- Etablir un diagramme de fabrication et le confirmer,

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

- Différence entre un PRPo et un CCP,
- Lister les dangers sanitaires,
- Déterminer les CCP et les PRPo sur le processus de fabrication du produit,
- Etablir les seuils critiques,
- Etablir un système de surveillance,
- Prendre des mesures correctives,
- Appliquer des procédures de vérifications,
- Constituer des dossiers et tenir des registres.

À chaque étape de l'HACCP, des fiches-jalons sont fournies pour orienter l'apprenant vers l'activité à faire.