

## Objectifs :

- **A l'issue de la formation, le participant sera capable de :**
  - Identifier les 7 grands principes de la méthode HACCP
  - Mettre en œuvre une vigilance par l'identification des étapes où il existe un danger contamination.

## PROGRAMME

### 1. Qu'est-ce que la méthode HACCP

- Origine de la méthode, objectifs visés

### 2. Les 7 grands principes de la méthode :

- Analyse des dangers
- Détermination des points critiques pour la maîtrise (les fameux CCP : Critical Control Point)
- Fixation du ou des seuil(s) critiques
- Mise en place d'un système de surveillance des mesures de maîtrise des dangers aux CCP
- Détermination des actions correctives à mettre en œuvre lorsque qu'un CCP donné est défaillant
- Application des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité)

### 3. Que dit la loi française ?

- Le paquet « Hygiène »
- Les textes de références

## METHODES PÉDAGOGIQUES

- Accueil des participants, tour de table, recueils des attentes des participants,
- Alternance d'apports théoriques (diaporama, vidéos...) et d'exercices d'applications
- Études de cas pratiques et mises en situation
- Travail en sous-groupe pour favoriser le travail collaboratif
- Évaluation des acquis en fin de formation (QCM)
- Supports de formation remis sur clé USB

## PUBLIC

- **Salariés des entreprises adhérentes de OPCO OCAPIAT qui souhaitent maîtriser les compétences réglementaires indispensables en matière d'hygiène alimentaire.**

