

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 OCPIAT qui souhaitent maîtriser les compétences réglementaires indispensables en matière d'hygiène alimentaire.**

Succursale : TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU
Avenue de Lattre de Tassigny
64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr



www.catalyse.fr

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375-APE 8559A
Déclaration d'activité enregistré sous le N°73650023765 « cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état »