

FICHE PROGRAMME

MANAGEMENT DE LA SECURITE

Référence : PR7080

LA METHODE HACCP

Profil du stagiaire :

Personnel ayant à mettre en œuvre ou à participer à une action HACCP.

Objectifs :

Faire le point sur les exigences de la réglementation en ses évolutions concernant la maîtrise de l'hygiène en restauration de collectivité, industries agro-alimentaire...

Décrire les principes de la démarche HACCP.

Savoir utiliser les outils nécessaires pour mettre en place la démarche HACCP.

Durée et rythme :

Variable selon la taille de l'entreprise et la qualification du personnel

Format :

Présentiel

Programme :

Présentation de la méthode HACCP :

Définition, historique, principe.

Les rapports avec la réglementation, les bonnes pratiques et le système qualité.

La méthode HACCP au quotidien dans l'entreprise.

Les 12 étapes de la méthode (développement d'une action HACCP) :

Constituer l'équipe.

Décrire le Produit.

Déterminer son utilisation.

Etablir un diagramme des étapes.

Confirmer sur place le diagramme.

Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse de dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers.

Déterminer les CCP.

Etablir les seuils critiques pour chaque CCP.

Etablir un système de surveillance pour chaque CCP.

Prendre des mesures correctives.

Appliquer des procédures de vérification.

Constituer des dossiers et tenir des registres.

Application pratique de la méthode :

2 études de cas sur site (application de la méthode étape par étape).

Evaluation, discussions, conclusion.

Evaluation de stage :

Un questionnaire à chaud à la fin de la session.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Évaluation des connaissances réalisée à la fin de chaque module.

Évaluation du savoir-faire par mise en situation pratique et/ou jeux de rôles.

Qualité du/des formateurs :

Connaissance du domaine de la formation à animer.

Expérience dans le domaine en rapport.

Savoir-faire : professionnalisme, pédagogie.

CV détaillés sur simple demande.

Accès à la formation pour les Personnes en Situation de Handicap :

Pour une identification des besoins et pour convenir ensemble des modalités de votre formation, merci de contacter notre Référent Personnes Handicapées :

Préconisations :

Audit des bonnes pratiques dans les 2 mois suivants, puis un annuellement.

Tarifs : nous consulte