

REALISER SON ETUDE HACCP / FORMALISER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité
- Membre ou futur membre d'une équipe HACCP.
- Personnel souhaitant être formé à la méthode HACCP

PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base en microbiologie alimentaire.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre et être capable de mener une étude HACCP.
- Mettre en place les procédures et enregistrements nécessaires.
- Savoir gérer les non-conformités et les dysfonctionnements.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Plan HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, Gestion des non-conformités, Actions correctives, Actions préventives, Mesures de maîtrise, ... autant de termes qu'il est indispensable de connaître et parfaitement maîtriser pour assurer la sécurité des consommateurs.

Cette formation simple et pratique permettra aux stagiaires de réaliser l'étude HACCP complète de votre établissement, élément indispensable pour constituer votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

Mettre en place et faire vivre son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Programme : (Indicatif)

Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- L'évolution de la réglementation.
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser ? Les risques encourus.

Module 2 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Les pré-requis indispensables à la mise en place du PMS.
- Le personnel (*Formation, tenue, suivi médical, ...*)
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (*Instructions de travail, plan de nettoyage / désinfection, ...*).
- Le plan de maintenance des locaux et des équipements.
- Le plan de lutte contre les nuisibles (*rongeurs, insectes volants et rampants*)
- La gestion des déchets.
- L'approvisionnement en eau.
- La maîtrise des températures des locaux et des denrées.
- Les contrôles à réception et à expédition.

Module 3 - Le Plan HACCP :

- Définition, historique et principes.
- Les différents dangers (*Biologique, Physique, Chimique, Allergène*)
- Initier la démarche
 - o Constituer l'équipe HACCP
 - o Décrire les produits
 - o Déterminer l'utilisation prévue
 - o Etablir le diagramme des opérations
 - o Confirmer le diagramme
- Le cœur de l'HACCP
 - o Identifier les dangers pour les produits finis.
 - o Evaluer le risque de chaque danger
 - o Trouver les causes
 - o Identifier les mesures préventives pour chaque opération
- Les CCP & les PRPo / CP
 - o Déterminer les CCP (*Critical Control Point*)
 - o Déterminer les seuils critiques
 - o Mettre en place le système de surveillance
 - o Définir les actions correctives
 - o Instaurer les procédures de vérification
 - o Etablir la documentation
- Les mises à jour du système.

Module 4 - La Traçabilité :

- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations.
- L'organisation et la durée d'archivage.

Module 5 - La Gestion de crise :

- La gestion des produits non-conformes.
- La procédure de retrait / rappel.
- La procédure de gestion des TIAC (*le cas échéant*).

Pourquoi se former ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que "Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller que les personnes responsables de la mise au point et du maintien des procédures fondées sur les principes de l'HACCP [...] aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP".
- **pour comprendre la démarche HACCP :**
En évitant les pièges, les erreurs et les concepts absents encore trop souvent rencontrés.
- **pour suivre l'évolution de la démarche dans le contexte d'une nouvelle réglementation européenne et de l'approche normative (ISO 22000).**
- **pour motiver votre équipe :**
*En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.
En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.*
- **pour votre entreprise et vos clients :**
En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr