

HACCP

Formation à la méthode HACCP

Le + Groupe ACN :

Remise à chaque participant d'une boîte à outils sur support USB.



Attestations de formation remises sur place.

Durée :

14 heures - 2 journées

Public :

L'ensemble du personnel de la structure.

Lieu :

En intra dans votre établissement

En inter dans nos centres de formation, sur demande.

Participants :

15 collaborateurs par groupe



Objectifs :

A partir du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre secteur d'activité et des procédures afférentes, la méthode HACCP permet de définir des mesures efficaces de prévention des contaminations.

Cette démarche a pour objectifs :

- Identifier le ou les dangers liés à la préparation alimentaire.
- Anticiper et en évaluer les risques éventuels.
- Maîtriser ces risques par le contrôle des points critiques.
- Mettre en place des procédures de contrôle afin d'éliminer les dangers et se responsabiliser à l'obligation de résultat.
- Vérifier l'application des procédures.

Programme :

Ce sont 7 principes fondamentaux et 13 séquences pour leur application. En tenant compte de 3 types de dangers, les participants seront amenés à mettre en exergue le milieu, les matières premières, le matériel, la main d'œuvre et la méthode de travail.

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène :

- Le monde microbien.
 - Les bactéries.
 - Le développement microbien.
 - Le nettoyage et la désinfection (TACT).
 - Le respect des températures de conservation cuisson et refroidissement.
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale).
 - Les procédures de congélation et/ou de décongélation.
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
 - La marche en avant.
 - L'organisation, le rangement et la gestion des stocks.

Les principes de la méthode HACCP :

- Les points critiques.
- Les limites critiques.
- Les mesures de surveillance
- Les mesures de vérification.
- La documentation.
- Les actions de correction.

Textes réglementaires :

- Directive 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêtés du 29 septembre 1997 et 9 mai 1995.
- Norme ISO 22000