



FICHE PROGRAMMATION

EVALUER LES RISQUES SANITAIRES (METHODE HACCP)

Public

Chef(fe) d'entreprise, Responsable - Assistant(e) HSE

Prérequis

- Les apprenants doivent avoir déjà suivi une formation aux bonnes pratiques d'hygiène - BPH

Objectifs pédagogiques

- Découvrir et comprendre les enjeux de l'hygiène dans le secteur alimentaire.
- Savoir identifier les dangers et maîtriser les risques alimentaires selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Comprendre les étapes de l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire selon la réglementation de Nouvelle-Calédonie.

Contenu

- Les prérequis à l'élaboration d'un plan HACCP : les bonnes pratiques d'hygiène
- Lister les types de dangers sanitaires
- Reconnaître les facteurs de contamination ou de développement microbien
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène avec la méthode des 5M Réglementation et normes volontaires
- Identifier les exigences de la délibération 155 concernant le plan de maîtrise sanitaire
- Intégrer l'HACCP dans un système de management (ISO 22000)
- Etablir un plan HACCP
- Décrire les 12 étapes de la méthode HACCP et les 7 principes sur lesquels elle repose
- Lister les prérequis à l'établissement d'un plan HACCP
- Réaliser une analyse des dangers :
- Décrire les produits finis et les intrants
- Décrire les process ou diagrammes de flux Identifier les dangers et évaluer les risques
- Définir un plan HACCP :
- Valider les mesures de maîtrise,
- Identifier les seuils critiques et définir les mesures de surveillances
- Définir les actions correctives en cas de non-maîtrise d'un CCP
- Vérifier et améliorer un plan HACCP
- Maîtriser les activités de surveillance des CCP
- Gérer le système documentaire et la traçabilité des informations
- Analyser les résultats des activités de vérification
- Actualiser les informations initiales et les documents