

INTRODUCTION A LA METHODE HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point »

REF. FO HYG HINT - 2 jours (14 heures)

Objectif(s) : Etre sensibilisé à acquérir, participer à la mise en place du système HACCP

**Sessions en 2012
à Paris :**
2-3 février
9-9 octobre

Public :
Toute personne novice ou impliquée dans une démarche de mise en place du système HACCP. Personnels techniques et ouvriers des métiers de restauration ou de distribution.

Prix :
380 € H.T.

Déjeuners :
39 € H.T.

PROGRAMME

◆ Introduction – tour de table des participants

Premier Jour

◆ Contexte et définition de la « méthode HACCP »

◆ Principes généraux de l'hygiène alimentaire

- Les bonnes pratiques de l'hygiène
- Entretien et inspection des installations
- Hygiène personnelle et comportement individuel
- Les Bonnes Pratiques de Fabrication

◆ Le Codex et l'application du système HACCP

- Terminologie
- Les principes du système HACCP
- Les conditions préalables
- Souplesse du système et adaptation aux TPE

◆ Les 7 principes pour élaborer un plan HACCP

- Procéder à une analyse des risques
- Déterminer les points critiques
- Fixer les seuils pour les CCP
- Mettre en place un système de contrôle
- Mettre en place un système d'application de mesures correctives
- Etablir les procédures de vérification
- Etablir une documentation écrite

Deuxième jour

◆ Les étapes de la mise en place du système HACCP

- Présentation des 12 étapes
- Illustration détaillée des 12 étapes
- La constitution des dossiers

◆ Système HACCP et démarche qualité

- Outils particuliers
- Traçabilité
- Liens avec les normes ISO

◆ Conclusion

ATOMER