



LA FORMATION PASSIONNÉMENT

L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP

Objectifs généraux :

- Être capable d'identifier et d'appliquer les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments

Objectifs pédagogiques :

- Visualiser les contours du concept d'agents pathogènes de manière simple et tangible ;
- Rechercher et d'identifier les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire ;
- Analyser les dangers, et d'identifier un point critique (CCP)
- Élaborer un dossier HACCP et mettre en œuvre les procédures de gestion de la qualité

Public-cible

Cuisiniers, Économe, Gestionnaire qualité

Particularités pédagogiques :

Alternance apports théoriques,
Étude de cas,
Échanges d'expériences.
Témoignages de professionnels

Pre-requis :

Aucun

Programme

I - Confrontation d'expériences :

Compréhension commune de la notion d'agents pathogènes, des éléments et facteurs conduisant à leur présence dans les produits alimentaires

II - Réglementation en matière d'hygiène alimentaire :

1. Veille réglementaire : un outil d'identification des exigences applicables
2. Le paquet Hygiène : Nouvelle approche des textes; l'obligation de sécurité résultats de la législation et de la réglementation applicables
3. les textes qu « paquet Hygiène » : les règlements CEE en vigueur, Principes de bases, champ d'application, principales exigences et conséquences

III - Maîtriser la sécurité des aliments : HACCP en 14 étapes.

IV - Mise en œuvre de la démarche HACCP :

1. Analyse des acteurs et Conditions Préalables à la réussite.
2. Quels outils ? Pour quels usages ?
3. Comment valider ces outils ?

V - Application dans un site : étude de Cas

VI - Évaluation (avant et après)

<http://www.condorcet.net>

Papier recyclé