

# INTRODUCTION A LA METHODE HACCP

## « Hazard Analysis Critical Control Point »

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

**OBJECTIFS** : Etre sensibilisé à acquérir, participer à la mise en place du système HACCP

Sessions en  
2016 :  
Intra

**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 :**  
Nous contacter

## 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**