

# FICHE TECHNIQUE DE FORMATION

## Hygiène Alimentaire (La Méthode HACCP)

---

### Objectifs de la Formation

- Comprendre les principes et les étapes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- Développer des compétences pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers alimentaires.
- Maîtriser les techniques pour mettre en œuvre un plan HACCP efficace dans l'organisation.

### Public Cible

- Responsables qualité, gestionnaires de la sécurité alimentaire, techniciens en production alimentaire, toute personne impliquée dans la gestion de l'hygiène alimentaire.

### Prérequis

- Connaissances de base en sécurité alimentaire.

### Programme de la Formation

#### Introduction à la Méthode HACCP

- Concepts de Base : Comprendre les principes de l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.
- Historique et Évolution : Exploration de l'évolution de la méthode HACCP.

#### Préparation à la Mise en Œuvre de HACCP

- Constitution de l'Équipe HACCP : Techniques pour constituer et former l'équipe HACCP.
- Description des Produits : Méthodes pour décrire les produits et leur utilisation prévue.

#### Analyse des Dangers

- Identification des Dangers : Techniques pour identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Évaluation des Risques : Méthodes pour évaluer les risques associés aux dangers identifiés.

## **Détermination des Points Critiques de Contrôle (CCP)**

- Sélection des CCP : Critères pour sélectionner les points critiques de contrôle.
- Établissement des Limites Critiques : Techniques pour définir les limites critiques pour chaque CCP.

## **Système de Surveillance des CCP**

- Méthodes de Surveillance : Techniques pour surveiller les CCP et assurer leur maîtrise.
- Procédures de Surveillance : Développement de procédures de surveillance efficaces.

## **Actions Correctives**

- Définition des Actions Correctives : Stratégies pour définir les actions correctives à prendre en cas de déviation.
- Mise en Œuvre des Actions Correctives : Techniques pour mettre en œuvre les actions correctives rapidement et efficacement.

## **Vérification et Validation**

- Procédures de Vérification : Techniques pour vérifier l'efficacité du plan HACCP.
- Validation des Mesures de Contrôle : Méthodes pour valider les mesures de contrôle mises en place.

## **Documentation et Enregistrements**

- Gestion de la Documentation : Techniques pour documenter le plan HACCP et les enregistrements associés.
- Maintien des Enregistrements : Stratégies pour maintenir des enregistrements précis et complets.

## **Applications Pratiques**

- Ateliers de Mise en Œuvre de HACCP : Exercices pratiques pour développer et mettre en œuvre un plan HACCP.
- Simulations de Surveillance et d'Action Corrective : Jeux de rôle pour pratiquer la surveillance et les actions correctives.

## **Outils et Techniques HACCP**

- Outils d'Analyse des Risques : Introduction aux outils pour l'analyse des risques HACCP (diagrammes de causes, arbres de décision).

## **Évaluation Finale**