HYGIENE

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 maitriser 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
- Reconnaitre les facteurs de contamination ou de développement microbien
- Maitriser 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 maitrise 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
  - Maitriser 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

Lieu	Qualification de l'intervenant	Date	Durée	Coût	Code
Nouméa	Titulaire d'un diplôme de formateur(trice)	05/06/2025	7 h	32 000 F	3493

Lieu	Qualification de l'intervenant	Date	Durée	Coût	Code
	pour adultes et d'un DESS en Gestion des Industries Agro-Alimentaires				