® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Mettre en œuvre la démarche HACCP

Mettre en œuvre la démarche HACCP

Formation | Sessions sur demande | Attestation de présence

Formation présentielle | 21 heures

Référence de la formation: FR-SA1

Version: 06.07.2025. Vous trouverez toutes les informations actuelles sur https://academie-fr.tuv.com/s/FR-SA1

Cette formation permet d'identifier les principes de la méthode HACCP, d'appliquer l'HACCP en cohérence avec la démarche qualité et de développer l'esprit d'équipe dans une étude HACCP en équipe pluridisciplinaire.

Les objectifs

- Identifier les principes de la méthode HACCP
- Appliquer l'HACCP en cohérence avec la démarche qualité
- Développer l'esprit d'équipe dans une étude HACCP en équipe pluridisciplinaire

Le public ciblé

Personnel impliqué dans la mise en place d'un système HACCP, dans les secteurs : agro-alimentaire, restauration collective, grande distribution de produits alimentaires, biotechnologies, cosmétiques et parapharmaceutiques

Les prérequis

Avoir des connaissances d'un système HACCP.

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Le contenu de la formation

La méthode HACCP est une approche éprouvée et reconnue à l'international, permettant de prévenir et de maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.
La démarche HACCP repose sur la définition, la mise en oeuvre et le suivi d'auto-contrôles.

Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

• L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
• Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC)
• Les enjeux / bénéfices de la mise en place de la démarche HACCP
• La réglementation européenne applicable à partir du 1er janvier 2006 – Le Pack Hygiène : les points clés

Présentation de la méthode HACCP

• Introduction à la méthode HACCP
• La notion de danger et de risque
• La règle des 5 M
• Les préalables à la mise en place de la méthode HACCP (facteurs clés de succès)
• Les guides de Bonnes Pratiques

Les étapes de la construction d'un plan HACCP

• Analyse et évaluation des risques physiques, chimiques et microbiologiques à chaque étape de la vie du produit
• Établissement des CCP (Points Critiques) pour la salubrité des aliments en fonction des risques réels
• Maîtrise effective des risques liés :
 - Au personnel
 - Aux locaux
 - Aux matériels
 - Aux matières premières
 - Aux manipulations
• Définition et mise en oeuvre des outils de contrôle et de suivi d'efficacité
• Définition des actions correctives à mettre en oeuvre en cas de perte de maîtrise sur un CCP et rédaction d'un plan d'actions.

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'exposés théoriques, d'illustrations par des cas concrets, d'exercices individuels ou en groupes de travail et de jeux de rôle.

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Modalités d'évaluation :

- Exercices individuels, en binôme, en groupe,
- Mise en situation,
- Débriefing par les groupes,
- Débriefing par le formateur,
- Evaluation des compétences acquises via un questionnaire en fin de formation

Informations importantes

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter avant de procéder à l'inscription en envoyant un mail à formation@fr.tuv.com. Nous mettrons tout en œuvre pour répondre à votre besoin de formation.

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.