

## H.A.C.C.P. (bonus)

<https://www.estim-formation.com/formation-haccp>

### Objectifs de la formation

- L'HACCP est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation, de salubrité et de maîtrise des risques potentiels de détérioration des denrées alimentaires.
- Devenir un des acteurs de la mise en place de la méthode HACCP dans son établissement.
- Connaître les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques).
- Acquérir la méthodologie de mise en pratique des différentes étapes selon le codex alimentarius; concrétiser l'approche théorique par l'étude de cas; s'initier à la rédaction du plan HACCP et des procédures.

### Programme pédagogique

#### Introduction

- Règlement CE 178/2002 et textes du Paquet hygiène
- Rappels sur les risques liés aux contaminations microbiologiques et les grands principes des règles d'hygiène
- Méthode HACCP proprement dite

#### Définition du HACCP

#### Assurance qualité

#### Objectifs du HACCP

#### Système HACCP

- Pré-requis

#### Système HACCP

- Principes = les sept principes du HACCP
- Les douze étapes de la démarche HACCP
- Étapes de mise en place
- Succès d'un programme HACCP
- Contexte international
- Implications des nouvelles réglementations

### Prérequis et public cible

### Modalité d'évaluation pédagogique

#### Évaluation des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.