



QUALITYPROCESS

PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL COMPRENDRE ET METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

A l'issue de la formation le stagiaire sera un membre actif de l'équipe haccp chargée de la réalisation et de la revue de l'étude HACCP de son entreprise. Il connaîtra les obligations réglementaires de la profession en matière de HACCP, connaîtra les principaux dangers de la filière, maîtrisera la méthode des 5M et le PDCA. Il saura identifier les dangers, les causes ainsi que les paramètres à maîtriser à chaque étape de la fabrication.

PUBLIC CONCERNE

Personnel de production et encadrement de l'industrie Agroalimentaire chargé de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

PRÉ-REQUIS

Personnel exerçant en milieu Agroalimentaire. (Marée, produits carnés et volaille, produits laitiers, transport).

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Une journée (7H), 12 personnes maximum
En intra-entreprise : selon les besoins du client.
En extra-entreprise :

9H - 12H15

13H 15 - 17H 15

LIEU DE LA FORMATION

- Intra-entreprise
- Inter-entreprise (salle de formation)

13 Avenue du général

Leclerc 94230

Cachan

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'entreprise.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque stagiaire.
- Livret de formation spécifique remis à chaque stagiaire

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés théoriques, cas pratiques selon la filière.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formateur : S. DJAFFAR INGRNIEUR AGRONOME
Formateur certifié CEFI

12 ans responsable Qualité au sein du MIN de Rungis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QUIZ et QCM sur le contenu de la formation, correction, entretien individuel pour consolider les acquis, discussion et questions avec le groupe.

MOYENS TECHNIQUES

Salle de formation équipée, vidéo projecteur et ordinateur connecté, livret de formation.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 01 : Introduction-Les Objectifs de la formation (30 mn)

- Accueil et présentation du formateur et des objectifs de la formation.
- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules de la formation.
- Présentation des stagiaires.

Module 02 : La réglementation et la démarche HACCP (30 mn).

- Rappel de l'évolution réglementaire (paquet hygiène).
- Les obligations réglementaires de la profession en matière de HACCP.

Module 03 : le plan HACCP

1 Comprendre la démarche HACCP. (60 mn)

- Définition et historique.
- Principe de la méthode HACCP
- Les programmes prérequis de la filière (PRP).
- Les programmes prérequis opérationnels (PRPo).
- Les points critiques de maîtrise (CCP).
- Outils méthodologiques (la méthode 5M, le PDCA).
- Les principaux dangers (biologiques, chimiques, physiques et allergènes de la filière).
- QUIZ d'évaluation.

2 Planifier son étude HACCP. (60 mn)

- Constituer l'équipe HACCP.
- Décrire le produit et son utilisation.
- Formaliser le diagramme de fabrication. (exercice pratique)
- Validation du diagramme de fabrication.

3 Formaliser la démarche HACCP. (90mn)

- Identifier les dangers à chaque étape de la fabrication.
- Evaluer le risque à chaque étape de la production.
- Identifier les causes.
- Identifier les paramètres à maîtriser.
- Cas pratique « formaliser la démarche HACCP à une étape du diagramme de fabrication ».

4 Réaliser son étude HACCP. (90 mn)

- PRP ou PRPo / CCP
- PRPo ou CCP
- Détermination des seuils critiques.
- Détermination des mesures de surveillance et de maîtrise.
- Déterminer les actions correctives.
- Cas pratique « identifier les PRP, PRPo et CCP à une étape du diagramme de fabrication »
- Évaluation et mise à jour de l'étude HACCP.

Module 04 : Procédures obligatoires (30mn).

- La traçabilité.
- La procédure de retrait rappel.

module 05 : Évaluation des acquis de la formation (30 mn).

- QCM d'évaluation de la formation
- Correction du QCM.
- Questions / discussions