

### Public :

Personnel et encadrement de petites et moyennes entreprises intervenant sur les secteurs alimentaires

### Objectifs de la formation :

- Actualiser ses connaissances en matière de réglementation et « Paquet Hygiène »
- Comprendre la méthodologie du système HACCP
- Identifier les différents éléments constitutifs du Plan HACCP avec les éléments de Traçabilité qui en découlent et les modalités de gestion des produits non-conformes
- Fournir les outils opérationnels permettant d'assurer un suivi efficace du dispositif Hygiène/Sécurité Sanitaire

### PROGRAMME de la formation

#### JOUR 1

- **Les exigences réglementaires**
  - Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène »
  - Obligation de résultats et HACCP
  - Plan de Maîtrise Sanitaire, Système de management de la sécurité des produits
  - Responsabilité professionnelle
  - Les contrôles des autorités compétentes
- **Les prérequis incontournables de l'HACCP (PRP)**
  - Personnel (Propreté corporelle - tenue vestimentaire - exigences et interdits - état de santé...)
  - Organisation de la maintenance (locaux, équipements, matériel)
  - Plan de nettoyage et désinfection (protocoles, techniques, enregistrements)
  - Instructions de travail relatives à l'Hygiène (réception et stockage des matières premières, étapes préparatoires, fabrication, conditionnement...)
  - Plan de lutte contre les nuisibles
  - Maîtrise des températures
  - Contrôles à réception et à expédition
  - Autodiagnostic des prérequis Hygiène de son activité
  - Points forts/Axes d'amélioration

**DATES en présentiel : 2 et 9 novembre 2020**

**Modalités d'évaluation :** Contrôle continu

**Durée :** 2 journées de 7 h, soit 14 h

**Horaires :** 9 h / 12h30 – 14 h / 17h30

**Lieu de la formation :** CCI Dordogne, Pôle Interconsulaire - Cré@Vallée Nord, 295 Boulevard des Saveurs - 24460 COULOUNIEUX CHAMIERES



#### JOUR 2

##### ▪ **Système HACCP et maîtrise sanitaire**

- HACCP : de quoi s'agit-il ?
- Principes HACCP
- Analyse des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes
- Evaluation de la criticité
- Détermination des Points Critiques (CCP) et des Points de maîtrise (CP/PRPo)
- Mesures de maîtrise adaptées au niveau de risque de l'activité
- Eléments de surveillance et procédures de vérification
- Autodiagnostic du plan HACCP de son activité - Points forts/Axes d'amélioration
- Application pratique : Analyse des dangers réalisée par les participants sur des étapes ciblées de leur activité avec mesures de maîtrise associées et points de surveillance appropriés

##### ▪ **Traçabilité et gestion des produits non conformes**

- Instructions
- Documents d'enregistrement
- Autodiagnostic des mesures appliquées dans son activité - Points forts/Axes d'amélioration

##### ▪ **Suivi de l'efficacité du dispositif hygiène/sécurité sanitaire**

- Suivi des mesures de maîtrise Hygiène/HACCP (surveillance et évaluation sur le terrain, communication lors de dysfonctionnements...)
- Audit HACCP
- Identification des écarts, gestion des produits non-conformes
- Actions correctives et d'amélioration en fonction des résultats de suivi et d'évaluation
- Responsabilisation et implication des personnels
- Déploiement d'une culture « Qualité/Hygiène »

**Méthodes pédagogiques :** Apport de méthodes, de conseils et d'outils facilitant la mise en œuvre de nouveaux savoir-faire et de comportements adaptés. Support remis à chaque participant

**Modalités et délai d'accès :** Inscription via la plateforme OCAPIAT, sinon contactez la CCI Dordogne via son site ou par téléphone (coordonnées en bas de page). Accès en fonction des places disponibles et des délais de réponses de l'OPCO ou du financement choisi.

**Coût\* formation : 350 €**

*\*prise en charge financière possible*