



## **FORMATION HYGIÈNE AGRO-ALIMENTAIRE : LA MÉTHODE H.A.C.C.P (AUCH/CONDOM)**

---

**Acquérir la connaissance de la méthode ou plan H.A.C.C.P. Comprendre et connaître la méthodologie et rendre possible son application par l'analyse et la maîtrise des dangers à tous les stades de la production de l'entreprise dans le contexte de la réglementation du Paquet Hygiène.**

### **Jour 1 : Les Bases de l'Hygiène Individuelle en Agroalimentaire**

Le Contexte : Les objectifs qualité

Le danger microbien :

Les Risques : MIA / TIA

L' Hygiène Individuelle

Le Lavage des Mains

La tenue de travail : Pourquoi et comment la porter ?

### **Jour 2 : Le Guide des Bonnes Pratiques**

La Notion de Danger

La Notion de Cause

La Règle des 5 M

Les Guides des Bonnes Pratiques.

Les Bases et le préalable au plan HACCP

Les Grandes Règles d'Hygiène :

La Marche en Avant.

La Chaîne du Froid.

Le Plan de Nettoyage.

### **Jour 3 : La méthode HACCP**

Présentation théorique en vue d'une mise en oeuvre pratique de la Méthode H.A.C.C.P.

Rappel du contexte

Notion de Responsabilité

L'Obligation de Résultat en matière de Sécurité Alimentaire

Rappel du contexte

Présentation de la méthode

Les 7 Principes

Analyse des dangers

Détermination des CCP

Les limites critiques

Le Système de surveillance

Les actions correctives  
Les Procédures de Vérification  
Les Procédures documentaires  
Les 12 Étapes de la mise en Oeuvre  
Constitution de l'équipe HACCP.  
Choix du produit  
Utilisation finale du Produit  
Diagramme de fabrication  
Vérification du diagramme sur le terrain  
Mise en oeuvre des 7 principes  
Application pratique

**Nombre de jours : 3**

**Nombre d'heures : 21**

**Effectif : de 5 à 8**

**Supports :** Livret ressource, diaporama formation

**Validation :** Validation pratique en travail collaboratif

**Code du stage :** HACCP