|  |  |
| --- | --- |
| 4-log | **FICHE FORMATION** |
|  **Méthode HACCP «Hazard Analysis Critical Control Point»** |
| **OBJECTIFS** |  **Savoir définir des dangers spécifiques** **:*** Indiquer les mesures à prendre en vue de les maîtriser et de garantir la salubrité de l’aliment
* Evaluer les dangers et mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention que sur l’analyse du produit fini
 |
| **PROGRAMME** | * Genèse HACCP
* Législation et formalisation du HACCP
* Programmes Pré-requis
* CAC/RCP1 : Principes Généraux d’Hygiène Alimentaire
* Les différents types de dangers
* Les approches HACCP
* Principes et étapes HACCP
* Plan HACCP

**Ateliers :*** 1/ - Attribuer le PRP nécessaire à chaque non-conformité observée sur photos
* Compléter le plan de nettoyage de chambre froide
* Décrire une instruction de lavage des mains
* 2/ - Déduire les différents dangers susceptibles d’exister à partir d’un diagramme de fabrication
* 3/ - Elaborer un plan HACCP
 |
| **Public concerné** | * Responsable SMSDA
* Responsable de fabrication de denrée alimentaire
* Fournisseur de matière première (Agro-alimentaire)
* Responsable Qualité
 |
| **VOLUME HORAIRE** |  18 heures soit trois (03) jours à raison de 6 heures/Jour  |
| **EVALUATION** |  Le formateur assistera à l’évaluation à chaud. |
| **LIVRABLES** | * Support de cours électronique
* Attestation de formation IANOR
 |