|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | |