

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/ - Dédire les différents dangers susceptibles d'exister à partir d'un diagramme de fabrication
- 3/ - Elaborer un plan HACCP

PUBLIC CONCERNE

- 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
- Cartable, stylo et bloc note
- Attestation de formation IANOR