



FICHE TECHNIQUE DE LA FORMATION SUR LE THEME

Maîtrise de la méthode HACCP

[Comment mettre en œuvre la méthode HACCP dans le contexte de la certification ISO 22000 v 2018 ou FSSC 22000 v 5]

CIBLE :

Responsable et Assistant qualité dans le secteur agroalimentaire
Membres de l'équipe HACCP
Toute personne intéressée par la conduite d'une démarche HACCP

DUREE : 03 jours

PRÉREQUIS :

Connaissance des BPH/BPF

Contexte de la formation

Les entreprises du secteur agroalimentaire sont soumises aux prescriptions réglementaires strictes en matière d'hygiène des aliments pour protéger la santé du consommateur et garantir leur accès au marché national (ANOR/MINCOMMERCE, ...) et international (OMC/Codex Alimentarius). En outre, les potentielles répercussions économiques liées à une défaillance de l'hygiène des aliments imposent à ces entreprises de posséder un système efficace de prévention des dangers (Plan de Maîtrise des Dangers [Plan HACCP/PRPO]).

L'outil mondialement utilisé pour évaluer et maîtriser les risques de contamination des denrées alimentaires est **la méthode HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

Cette formation expose les objectifs et la méthodologie pour la mise en œuvre de la démarche HACCP dans le cadre du respect de la réglementation applicable en matière de sécurité des aliments ou dans le contexte de la certification aux normes internationales agroalimentaires (ISO 22000v2018, FSSC 22000v5, BRCv8, etc.).

Objectif de la formation

- Comprendre les principes de la méthode HACCP et appliquer les étapes de mise en œuvre sur le terrain afin de répondre aux exigences réglementaires ou normatives

Objectifs pédagogiques

Au terme de cette formation, les participants devraient être capables de :

- Comprendre les enjeux et le contexte réglementaire en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Connaître les notions de base sur la microbiologie alimentaire et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre les origines des contaminations alimentaires et les conséquences
- Comprendre, mettre en place et valider la méthode HACCP
- Connaître les clés de succès de la mise en œuvre de la méthode HACCP en entreprise

Contenu du programme

Module 01 :	Fondements et Importance de la méthode HACCP : Contexte réglementaire et normatif
Module 02 :	Programmes prérequis [PRP]: Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF)
Module 03 :	Analyse des dangers de contamination alimentaire - Le monde microbien
Module 04 :	Méthodologie et mise en œuvre de la méthode HACCP: Principes et étapes de la démarche
Module 05 :	Clés de succès de la mise en œuvre de la méthode HACCP selon ISO 22000



FICHE TECHNIQUE DE LA FORMATION SUR LE THEME

Maîtrise de la méthode HACCP

[Comment mettre en œuvre la méthode HACCP dans le contexte de la certification ISO 22000 v 2018 ou FSSC 22000 v 5]

CIBLE :

Responsable et Assistant qualité dans le secteur agroalimentaire
Membres de l'équipe HACCP
Toute personne intéressée par la conduite d'une démarche HACCP

DUREE : 03 jours

PRÉREQUIS :

Connaissance des BPH/BPF

Méthodes et outils pédagogiques

- Vidéo projection du support de formation
- Animation participative alternant les présentations et les échanges
- Etudes de cas concrets portant sur le vécu professionnel des participants
- Illustration par des vidéos pédagogiques
- Exercices pratiques et travaux dirigés
- Séance de Questions/Réponses et partage des exemples sur des situations vécues
- Documents pédagogiques remis aux participants à la fin de la session

Évaluations des participants

- Évaluation de positionnement du participant à l'entrée de la formation via un quizz
- Évaluation en continue pendant l'animation et à la fin de la session pour apprécier le niveau d'appropriation de chacun.

Évaluations de la formation

Évaluation du niveau de satisfaction des participants par rapport à la qualité de l'animation et l'atteinte des objectifs de la formation.

Rapport de la formation

Le rapport de formation sera constitué des éléments ci-après :

- Programme de la formation
- Liste de présence
- Résultats de l'évaluation des participants
- Evaluation de la formation par les participants (fiches individuelles et synthèse)
- Attestation de formation