**FORMATION HACCP**

* **L’hygiène et la sécurité au sein de l’entreprise**
  + **Définition** du terme hygiène et sécurité alimentaire
  + Connaître les [Bonnes Pratiques d’Hygiène](http://www.ladocumentationfrancaise.fr/) (BPH)
  + Connaître les **exigences réglementaires** et vos obligations par rapport aux services officiels [DDPP (direction départementale de la protection des populations), DDCSPP (directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations)](http://www.formation-hygiene-obligatoire.fr/programme-de-formation-hygiene-alimentaire/ddpp-ddcspp-controle-hygiene-alimentaire)…
  + Les **pénalités** : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle
* **Les facteurs de risque alimentaire**
  + Connaître les dangers (**microbiologique**, **physique**, **chimique**, **allergène**) et les principales sources de contamination, les « **5 M** » (Méthode, Milieu, Matière, Main d’œuvre, Matériel) pour l’analyses de risques **HACCP**
  + Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures… à maîtriser en **HACCP**

**Les moyens de maîtrise**

* Le respect des **Bonnes Pratiques de Fabrication et d’Hygiène**
* Comment éviter les **contaminations**, l’apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maitrise des températures, l’hygiène du personnel
* Comment éviter les **risques sanitaires**
* Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit…)
* Le PMS (**Plan de Maîtrise Sanitaire**) : connaître son contenu et savoir l’organiser
* **Présentation de l’HACCP**
  + Définition de la**méthode HACCP**
  + Comprendre l’HACCP au cœur de l’entreprise
  + Les bases de l’HACCP et les pré-requis

**Deuxième jour de formation à l’hygiène alimentaire**

* **La méthode d’analyse des risques en 7 principes et 12 étapes**
  + Comprendre l’élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits
  + Déterminer les **points critiques** (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires
* **Création du système documentaire pour votre établissement**
  + Savoir créer ses documents : **Relevé de températures**, **contrôle à la réception**
  + Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?

**Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d’un plan HACCP.**

* **L’équipe HACCP et la description de votre production**
  + Comment constituer une équipe **HACCP** ?
  + Description et utilisation du ou des produits.
  + Elaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication.
  + Comment Procéder à**l’analyse des risques** ?
  + Connaître les **CCP** et les **PrPo**.
  + Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

Informations pratiques :

**Documents fournis** : la copie de l’intervention et affichettes pédagogiques

**Durée**: 2 jour (14 heures)