

## Méthodologie d'analyse de risques HACCP en IAA (INTRA)

### Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de sensibiliser l'équipe HACCP et l'encadrement à la méthodologie d'analyse de risques HACCP de l'entreprise :

- Bonnes pratiques d'Hygiène/PrP
- Concepts de l'HACCP : dangers, risques, CCP, PrPO, validation, surveillance et vérification ...

### Objectifs pédagogiques

- Connaître la méthodologie et les principaux concepts de l'HACCP
- Appliquer ses concepts et les faire appliquer de manière indépendante pour satisfaire les clients et répondre à la réglementation

### Public

- Nouvelle équipe HACCP et encadrement de production

### Pré-requis

- Connaître l'entreprise, les produits, les exigences clients

### Durée de la formation

14.00 heures (2.00 jours)

### Lieu de la formation

Dans vos locaux

### Tarif

Sur devis

#### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

## Méthode et moyens pédagogiques

- Les méthodes pédagogiques sont définies en adéquation avec le fonctionnement de l'entreprise (dont Etude HACCP) et favorisent la participation et l'implication par l'échange autour des supports de l'entreprise, mais aussi un diagnostic terrain par rapport aux PrP et leur application.
- Ceci nécessitera de communiquer au formateur tous les éléments permettant de préparer les supports et exercices pour coller au mieux au contexte de l'entreprise (Etude HACCP, règles d'hygiène, diagrammes de fabrication, plan des flux, trame d'inspections hygiène)
- Vidéoprojecteurs
- Ordinateurs et téléphones portables si disponibles
- Paperboard

## Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice Madame Dominique Maufrand ;

- 20 ans d'expérience comme responsable qualité dans l'agro-alimentaire
- 9 ans d'expérience de formatrice et auditrice qualifiée en qualité et sécurité sanitaire des aliments : IFS – BRC – ISO 22000 – ISO 9001 – HACCP - Hygiène

## Programme détaillé de la formation

- L'hygiène, la réglementation, l'HACCP et les exigences clients
  - Contexte historique, réglementaire et clients
  - Définitions et interactions
  - L'HACCP et l'IFS
  - Les 7 principes du HACCP et les 12 étapes : Présentation
  - Le rôle et les responsabilités de chacun
- Les bonnes pratiques d'hygiène, Socle de la Maîtrise Sanitaire:
  - Définition et Description
  - Gestion des Bonnes Pratiques d'Hygiène ou PrP
  - Tour du site pour vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Les dangers dans l'activité :
  - Définitions : dangers/risques
  - Les différents types de dangers : physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes
  - Validation des dangers
- Le HACCP : colonne vertébrale de la maîtrise sanitaire: la méthodologie pas à pas

### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Constitution de l'équipe HACCP
- Description complète du produit.
- Utilisation attendue du produit.
- Élaboration du diagramme de fabrication.
- Confirmation sur site du diagramme de fabrication.
- Définition des concepts : CCP, PRPO
- Analyse des dangers
- Détermination des CCP et PRPO
- Validation des limites critiques des CCP et critères d'action des PrPO
- Détermination de la surveillance des CCP et PRPO
- Détermination des actions à mener en cas de dépassement
- Détermination des procédures de vérification de l'efficacité du système HACCP / Revue HACCP annuelle
- Détermination de la documentation nécessaire

### Modalités d'évaluation

- Validation des acquis par un test type QCM

### Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Inscription possible jusqu'à 1 semaine ouvrés avant la date de formation

### Qualité et indicateurs de résultats

Au 18/10/2024:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 9/10
- Nombre de stagiaires ayant participé à notre formation : 27
- Pourcentage des stagiaires qui recommandent cette formation : 100%
- Pourcentage des stagiaires qui pensent pouvoir appliquer ce qu'ils ont appris à leur poste depuis janvier 2023 : beaucoup : 77% // un peu : 22% // pas du tout: 0%

#### MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com