

La formation HACCP 1 permet d'appréhender la nouvelle réglementation et nécessite une nouvelle mentalité, un état d'esprit d'équipe qui repose sur la formation professionnelle continue, particulièrement active. Elle est orientée sur les difficultés de l'entreprise à travers une réponse adaptée à la demande sécuritaire actuelle et repose sur les principes logiques, rationnels avec des données scientifiques et techniques reconnues.

Objectifs

Se conformer aux exigences des normes HACCP (paquet hygiène : réglementaire depuis le 1^{er} janvier 2006 avec les procédures obligatoires : non-conformité, actions préventives, actions correctives, traçabilité, alerte produits non consommables...)

Appliquer des connaissances réactualisées en matière de normes HACCP

Public concerné

Personnels de cuisine et hôtelier

Prérequis

Aucun

Intervenant

Ingénieur en restauration

Méthodes et outils

Enseignement théorique et pratique – Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Programme

A/ Rappel de l'hygiène de base

B/ définition HACCP

- Evolution de la réglementation et de l'approche réglementaire
- A quoi sert et qu'apporte le système HACCP ?
- Principe du système HACCP et Codex Alimentarius

C/ PRP, PRPo, CCP = HACCP

- PRP : Programme Prés-requis
- PRPo : Programme Pré-requis opérationnel
- CCP : Point critique ou Crucial à Maîtriser

D/ Autocontrôles (prélèvements de surface et spécifiques de fabrication) leurs rôles :

Actions correctives, mesures préventives, suivis et vérifications



Organisme de formation n°7487 000980 87

Référence
FSHACCP

Durée
7 heures