

DEMARCHE HACCP

CONTEXTE REGLEMENTAIRE / NORMATIF :

Règlement 852/2004
relatif à l'hygiène des
denrées alimentaires
Arrêté Ministériel du 29/09/
1997

OBJECTIFS :

- Maîtriser les aspects réglementaires du HACCP
- Connaître les responsabilités des différents acteurs
- Maîtriser les notions essentielles de micro biologie
- Assurer l'organisation réglementaire
- Fixer les objectifs de la démarche

DUREE : 1 jour

NOMBRE DE
PARTICIPANTS : 10

PUBLIC/PREREQUIS :

Personnel désigné pour
mettre en
place/appliquer une
démarche HACCP dans
son établissement

FORMATEURS :

Professeur certifié de
biotechnologie
Enseignant chercheur à
l'INSERM

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Formation en salle
(exposé, questions
réponses, exercices)
- Formation pratique
- Vidéo projecteur
- Livrets pédagogiques

PROGRAMME :

Les Connaissances Techniques

- Rappel sur la réglementation
 - Notions de risques alimentaires
 - Arrêté Ministériel du 29 09 97 / Note de Service du 10 08 98 / L'arrêté Ministériel du 19 01 2002
 - La responsabilité du professionnel
 - Les obligations de moyen et de résultat
- Rappels sur la méthodologie HACCP
 - Rappels de notions fondamentales
 - Objectifs de la démarche HACCP
 - Les phases de réalisation de la démarche
 - Méthodologie HACCP
 - Conduite de la démarche HACCP
 - L'organisation documentaire
- Microbiologie appliquée en restauration collective
 - Identification d'une TIAC
 - Les TIAC en restauration sociale
 - Rappels de microbiologie
 - Les agents responsables de TIAC
 - Les principales TIAC en restauration collective.
 - Que faire en cas de TIAC ?
 - Les autocontrôles à mettre en place
 - Les critères microbiologiques
 - Prélèvements et analyses bactériologiques sur le marché
 - Interprétation des résultats d'analyse du laboratoire
 - Quels enseignements tirer de ces résultats ?

Mise en Pratique

- Applications pratiques des textes et illustrations
- Mise en situation et exercices de rédaction

INTRA

INTER

CONTACT :

04 42 09 49 03
gse@qseformation.com



COMMENTAIRES :

- Ce programme établi sur la base de 1 jour peut être adapté à vos besoins spécifiques