

# Méthode HACCP

## Objectifs

- Expliquer ce qu'est la sécurité alimentaire et ses impacts
- Identifier les points critiques de la ligne de production
- Identifier les sources de contamination et établir des liens de cause à effet les contaminations et la gestion de la qualité hygiénique des produits
- Participer à des contrôles d'hygiène

## Contenus

- 1) Les principes réglementaires :
  - Les enjeux de l'hygiène – Les TIAC
  - La réglementation :
  - PMS (plan de maîtrise sanitaire),
  - La marche en avant,
  - le paquet hygiène
  - Les interlocuteurs
- 2) Les 4 dangers
- 3) Les sources de contamination (les 5M)
- 4) Les méthodes préventives
  - Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Le nettoyage / la désinfection
- 5) La méthode HACCP – sa mise en place en industrie agroalimentaire
  - Les principes
  - L'analyse des dangers
  - Points critiques et surveillance
  - Non-conformité – mesures préventives / correctives
  - Audit hygiène / Contrôles sur ligne
  - Attitudes gagnantes devant l'hygiène : exemplarité d'application des règles, se mettre à la place du consommateur, auto-responsabilisation entre collaborateurs

## Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter et avoir une expérience en Qualité en industrie agroalimentaire.

## Méthodes et outils

- Séances de formation en salle
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- Etudes de cas concrets
- Jeux pédagogiques
- Pratique sur plateau technique

## Dates

Nous contacter

## Durée

14 heures

## Gestes professionnels

Non concerné

## Evaluations

QCM

## Contact



**Nathalie CHIRON – Chargée d'ingénierie IAA  
CFPPA AgriCampus Laval**

341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX  
e-mail : [nathalie.chiron@educagri.fr](mailto:nathalie.chiron@educagri.fr) **02 43 68 24 97**  
[www.agricampus-laval.fr](http://www.agricampus-laval.fr)