

NORME ISO 45001 VERSION 2018

I. OBJECTIFS:

MISE EN ŒUVRE DE L' « HACCP »

II. CIBLE:

- Cadres et personnel impliqués dans la démarche SDA,

III. Durée :

- 02 Jours

IV. MÉTHODE PÉDAGOGIQUE:

- Animation participative et interactive.
- Exposés introductifs.
- Suivis de mise en pratique sous forme d'ateliers de travail

V. MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE :

- Data Show
- Micro-ordinateur.
- Tableau blanc.

VI. CONTENU – PROGRAMME:

 Introduction/ Quelques éléments clés de la réglementation en hygiène alimentaire

 Connaître les obligations en hygiène

- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (ateliers, stockage, etc.) avec la méthode

- HACCP



Notion de danger et de risques

- Danger biologique (microbiologique, parasitologique, virologique, allergènes,),
- Danger physique (corps étrangers),
- Danger chimique (résidus phytosanitaires, résidus de produits d'entretien).
- Moyens de maîtrise



Définition HACCP :

- Les grands principes
- Le Plan HACCP



Mise en place

- Comprendre et appliquer les 12 étapes et 07 principes

VII. MÉTHODES PÉDAGOGIQUES:

- Présentations à base de diaporamas ;
- Méthode interactive ;
- Apports théoriques et pratiques
- Etude de cas