

AGRICULTURE



## FORMATION à La Méthode HACCP

### OBJECTIF DU MODULE DE FORMATION

- Appréhender la nouvelle approche réglementaire et connaître les éléments essentiels de la réglementation,
- Identifier et évaluer les dangers et risques liés à une insuffisance d'hygiène,
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (utilisation du GBPH),
- Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain,
- Appliquer les procédures de contrôle et de traçabilité.

### CONTENU DE LA FORMATION

L'hygiène et la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise, fonctionnement et missions des services officiels DDPP, DDCSPP, leurs exigences, les risques encourus en cas de non-conformité

La réglementation en application : le paquet hygiène 2006, les arrêtés ministériels, Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), le dossier d'agrément sanitaire

Présentation de la méthode HACCP

Les facteurs de risques alimentaires : les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les micro-organismes, les principales sources de contamination, la méthode des « 5 M »

Les moyens de maîtrise : respecter les Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), limiter les contaminations, l'apparition des dangers, assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)

Les 7 principes et 12 étapes de l'HACCP : Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires, Comment mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire, Savoir créer ses documents (relevé de température, contrôle à la réception) ; Mettre en place un système de progression constant (Roue de Deming)

**Public:** agriculteurs..  
salariés agricoles, paysagiste

**Durée:** 14 h

**Date:** prendre contact  
avec le centre

**Lieu:** ISVT

**Coût:** 15 € /h stagiaire  
si aucune prise en charge  
OPCO ou FAF

**Responsable pédagogique:**

Jacqueline ROBERT

**Financement:**

VIVEA ou OCAPIAT

**Prérequis:**

Aptitude manuelle

Capacité visuelle

**UFA-CFC ISVT**

72, av de Vals

43750 Vals près le Puy

isvt.cfa@orange.fr

04/71/02/10/81

Renseignements et Inscriptions:

Cécile VENTALON: isvt.cfa@orange.fr