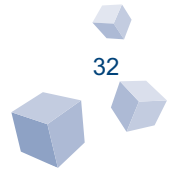


Méthode HACCP et mise en place du système

Réf. 16



→ le contexte

Les exigences de marché et les exigences réglementaires liées au principe de précaution dans le domaine de la santé du consommateur imposent aux entreprises du secteur agro-alimentaire la mise en place d'un système qualité HACCP.

→ les objectifs

Comprendre l'intérêt de l'utilisation de la méthode HACCP (analyse des dangers par la maîtrise des points critiques) dans le cadre de la réglementation.

Fournir aux participants la méthodologie et les moyens pour développer une démarche HACCP dans l'esprit management de la qualité, en complément ou non d'une démarche de certification ISO 9001.

Appréhender les différents risques de contaminations alimentaires (chimiques, microbiologiques, physiques) pouvant survenir au niveau d'un produit donné, pour une activité donnée.

Etablir un plan d'actions pour définir les moyens de protection ou de lutte contre les dangers.

▣ la documentation

Documents Capital et **Qualité** correspondant aux différents sujets présentés et corrigés.
Exercices d'applications

▣ l'animation

L'équipe d'animation associe compétence et expérience dans le domaine HACCP.
Elle alterne présentations conventionnelles, exercices d'application.

▣ le pré-requis conseillé

Connaissance des risques alimentaires, bases en assurance qualité.

▣ le public

Responsables de production et responsables qualité.

le programme

Il permet d'aborder l'ensemble des sujets, à la fois techniques, organisationnels et méthodologiques

Rappel des référentiels suivants

*ISO 9001, ISO 22000,
Codex alimentarius, Directive 93/43/C.E.E.,
Arrêté ministériel du 9 mai 1995.*

Présentation de la méthode HACCP

- *Historique, définitions, intérêts.*
- *L'HACCP dans la réglementation (rôle des guides de bonnes pratiques).*
- *L'HACCP parmi les outils de la qualité et la norme ISO 9001, ISO 22000 liens avec le système qualité.*
- *Les 7 principes de l'HACCP.*

Mise en œuvre pratique de l'HACCP

- *Définir le champ de l'étude.*
- *Constituer l'équipe HACCP.*
- *Identifier l'usage prévu pour le produit.*
- *Construire et confirmer les diagrammes du procédé et de fabrication.*
- *Recenser les dangers, évaluer leur criticité, étudier les mesures préventives.*
- *Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).*
- *Établir pour chaque CCP : les limites critiques, un système de surveillance.*
- *Établir un plan d'actions correctives.*
- *Établir un système de gestion documentaire et les procédures de vérification du système HACCP.*

Application de la méthode à des études de cas