

Support Pédagogique pour une Formation HACCP



Introduction à l'HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode systématique qui vise à garantir la sécurité alimentaire en identifiant, évaluant et maîtrisant les dangers significatifs. Cette formation a pour but de sensibiliser les participants aux principes fondamentaux de l'HACCP et de les aider à mettre en place des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire.

Objectifs de la Formation

- Comprendre les principes de base de l'HACCP.
- Apprendre à identifier et évaluer les dangers liés aux aliments.
- Mettre en œuvre un plan HACCP adapté à leur établissement.
- Connaître les exigences légales en matière de sécurité alimentaire.

Contenu de la Formation

1. Introduction à la Sécurité Alimentaire

- Définition de la sécurité alimentaire
- Importance de la sécurité alimentaire dans le secteur agroalimentaire
- Les lois et règlements en vigueur

2. Les 7 Principes de l'HACCP

Analyse des dangers : Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques.

- Détermination des points critiques de contrôle (CCP)** : Identification des étapes où des contrôles peuvent être appliqués.
- Établissement des limites critiques** : Définition des limites maximales ou minimales qui doivent être respectées.
- Surveillance des CCP** : Mise en place de procédures de surveillance pour s'assurer que les contrôles sont en place.
- Actions correctives : Définition des actions à entreprendre lorsque les surveillances indiquent qu'un CCP n'est pas sous contrôle.
- Vérification : Mise en place de procédures pour confirmer que le système HACCP fonctionne comme prévu.
- Documentation et tenue de dossiers : Importance de la documentation pour le suivi et la traçabilité.



3. Mise en Pratique

- Étude de cas : Analyse d'un plan HACCP existant
- Atelier pratique : Élaboration d'un plan HACCP pour un produit spécifique

4. Évaluation et Conclusion

- Quiz pour évaluer les connaissances acquises
- Discussion et retours sur les expériences vécues
- Remise de certificats de participation

Méthodes Pédagogiques

- Exposés théoriques : Présentation des concepts clés par le formateur.
- Ateliers pratiques : Exercices en petits groupes pour appliquer les notions apprises.
- Études de cas : Analyse de scénarios réels pour renforcer la compréhension.
- Supports visuels : Utilisation de diapositives, graphiques et vidéos pour dynamiser la formation.

Ressources et Matériel

- Manuals et guides sur l'HACCP
- Fiches de travail pour les ateliers
- Accès à des plateformes en ligne pour des ressources supplémentaires

Évaluation de la Formation

À la fin de chaque session, un retour d'expérience sera recueilli pour améliorer continuellement le contenu de la formation et mieux répondre aux attentes des participants.

Ce support pédagogique peut être utilisé comme un guide pour préparer une formation HACCP efficace et interactive. Les formateurs sont encouragés à adapter ce contenu en fonction des besoins spécifiques du public cible.