



INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia | Site Web: institut-univers.com

* HACCP de A à Z

Formations Inter-Entreprises

Durée: 03 jours

Coût: 42 000.00

Avance: 42 000.00

Cible:

- Toutes personnes voulant comprendre ou mettre en place la Méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : restauration, cuisine collective, industrie agro-alimentaire, artisans, métiers de bouche, transporteur, coopérative agricole.

Pré-requis:

Pour suivre cette formation dans les meilleures conditions et atteindre les objectifs nous recommandons aux entreprises de vérifier le niveau des candidats afin de s'assurer de leur aptitude à suivre le programme.

Objectif:

- Donner aux participants les clés pour initier une démarche HACCP dans leur entreprise
- Se conformer aux exigences réglementaires.

Programme:

1. Introduction :

- La réglementation algérienne
 - Synthèse de la réglementation sanitaire en cours
 - Les enjeux de la sécurité alimentaire pour les entreprises
 - Les systèmes de managements de la qualité
 - Stratégie de maîtrise du risque dans les procédés alimentaires
2. Les TIAC (Toxi-Infections d'Origines Collectives)
 3. Notions élémentaires de microbiologie et notions de danger et de risque
 4. Les prérequis ou Bonnes pratiques d'hygiène dans les établissements agro-alimentaires
 5. QCM

Programme 2^e jour :

1. Identification et analyse des dangers

2. Les outils de résolution des problèmes et d'aide à la décision
 - Méthode des 5 M
 - QQOQCP
 - Arbre de décision
3. Travail en groupe sur des cas
4. La méthode HACCP « Analyse des Dangers Maîtrise des Points Critiques »
 - Historique
 - La définition des CCP et PRPo et moyens de maîtrise
 - Les principes et les étapes de la méthode HACCP
5. La gestion documentaire

Programme 3e jour :

- Étude de cas et synthèse : travail en groupe