

## Pack HACCP " Clé en main"



La mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire et de la méthode HACCP constitue une exigence du marché aujourd'hui incontournable dans les structures vitivinicoles : domaines, caves coopératives, négoce, conditionneur à façon.

Cette formation permet en 3 jours de faire un état des lieux du système existant en place et de créer, ou mettre à jour, sur place, en groupe, la documentation HACCP : logigrammes de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

### Public visé

Responsable de production  
Responsable qualité  
Tout opérateur  
Exploitant

### Pré-requis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux du système HACCP hygiène sécurité alimentaire  
Créer ou mettre à jour, sur place, en groupe, la documentation HACCP : logigrammes de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

### Description / Contenu

#### Jour 1

- Rappel du contexte réglementaire et de son évolution.
- Historique / Définitions / Objectifs de la méthode HACCP.
- Se questionner sur les bonnes pratiques en matière de :
  - > Locaux, cuveries, séparation des produits.
  - > Vestiaires, sanitaires.
  - > Plan d'hygiène, produits d'hygiène.
  - > Gestion du SO2.
  - > Risque bris de verre.



- > Gestion des intrants.
- > Plan de maintenance.
- > Traçabilité.

A l'aide d'une grille d'évaluation ICV et avec l'ensemble du personnel concerné, être capable d'évaluer l'ensemble de ces dispositions appliquées par l'entreprise.

- Faire le bilan des pratiques.

## **Jour 2**

- Mise en oeuvre d'un système HACCP : les 5 étapes clefs.
    - > Constitution d'une équipe HACCP.
    - > Processus de réalisation des produits.
    - > Analyse des dangers, évaluation en risques.
    - > Détermination des points critiques.
    - > Maîtrise des risques aux points critiques.
- Créer les documents

## **Jour 3**

- Mise en oeuvre de l'hygiène et la sécurité alimentaire en 5 étapes.
  - > Le plan d'hygiène.
  - > La maîtrise des achats.
  - > La maîtrise du rangement et du stockage.
  - > La maintenance préventive.
  - > La traçabilité, le rappel du produit.
  - > Créer les documents.
- La documentation .
  - > Le Manuel HACCP.
  - > La rédaction, la gestion, le suivi de la documentation.

## **Modalités pédagogiques**

Exposé vidéo avec échanges  
Etudes de cas

## **Moyens et supports pédagogiques**

Livret stagiaire  
Manuel HACCP

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

**INTRA** : 3480€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires