

**Intervenant : Expert HACCP et dossier d'agrément**  
**Sanction : Certificat de réalisation**

**Formation également disponible pour les dossiers d'agréments sanitaire. Nous consulter.**

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

### Durée :

10 à 15 Jours de 7h00 selon projet

### Qui est concerné?

Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

### Les stagiaires :

1 à 6 participants.

## Programme de formation :

**Réf.: INTR8**

Intra-entreprise

- LE CONTEXTE ET LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES.
- COMPRENDRE L'ARCHITECTURE D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE.
- DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.
- RÉDIGER LES DIAGRAMMES DE FABRICATION PAR FAMILLES HOMOGÈNES.
- DÉTERMINER LES CCP ET PRPO EN FONCTION DES CRITICITÉS POTENTIELLES.
- RESPECTER ET APPLIQUER LES BPH.
- RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISE ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- REDIRIGER DES PROCÉDURES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.
- ÉTUDE DE CAS : Création de documents pour votre Dossiers d'agrément sanitaire.

**Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques ( cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).**

## Axes principaux :

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'architecture d'un Dossier d'agrément sanitaire.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.
- ✓ Maîtriser la globalité du process de production.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

**Comprendre et respecter les attentes réglementaires en restauration collective.**

### Les prérequis :

Pas de prérequis.

### Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

### Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.