Formation HACCP

www.qassurance.com

iMIS

HACCP

- Analyse des dangers et maîtrise des points critiques
- « Pour tous ceux qui travaillent avec la nourriture »
- Système de sécurité alimentaire, basé sur une analyse des risques
- Obligatoire depuis 1998, contrôlé par les autorités concernées par la sécurité alimentaire

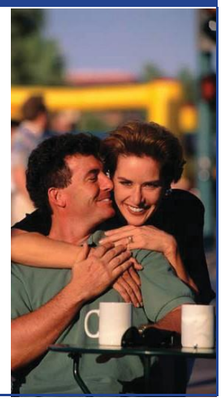
HACCP EN PRATIQUE

Inventaire → Analyses → Sécuriser → Documentation → Vérification

1. Inventaire
   - Politique de qualité, formation de l'équipe HACCP
   - Produit
   - Diagramme de processus, plan d'étage
2. Analyser
   - Analyse des risques
   - Mesures préventives
   - Identification des CCP's
3. Sécuriser
   - Normes et tolérances
   - Fréquence de mesure
   - Observation méthode
   - Mesures correctives
   - Responsabilités
4. Documenter
   - Spécifications
   - Instructions
   - Procédures
   - Enregistrement
5. Vérifier
   - Vérification, audits
   - Mise en œuvre du plan de contrôle des processus
   - Examen des modifications

Inventaire

- Politique de qualité
- Équipe HACCP
- Information sur la salubrité des aliments
- Branches en hygiène codes
- Allergènes



INVENTAIRE : EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE

- 75 000 cas notifiés par an
- 1 500 000 cas au total
- Symptômes comme la grippe
- Quelques visites chez le médecin
- Plus de 70% de ces maladies ne proviennent pas de la maison

ANALYSE DES DANGERS

- L'analyse des dangers signifie que les dangers potentiels de toutes les étapes de préparation des aliments doivent être identifiés et analysés.
- Il existe trois types de dangers;
  - » dangers physiques
  - » dangers chimiques
  - » Dangers (micro)biologiques

ANALYSE : FICHE DES DANGERS

- Les dangers physiques impliquent souvent des pièces telles que des particules métalliques, du verre ou des pierres qui peuvent provoquer des incisions dans la bouche, cas des dents, provoquer une suffocation ou perforer le tractus gastro-intestinal.
- Cela inclut divers matériaux, par exemple de la terre, des objets en verre, des objets en métal…etc. Contrairement aux dangers chimiques et biologiques, les dangers physiques sont souvent visibles et peuvent être ressentis.

ANALYSE : CHIMIQUE DES DANGERS

- Les dangers chimiques comprennent les substances qui affectent négativement la santé parce qu'elles sont extrêmement dangereuses ou parce qu'elles causent des dommages à long terme. Les types de substances suivants doivent être pris en compte :
  - » Substances d'origine naturelle,
  - » Produits chimiques (agricoles),
  - » Contaminants environnementaux

ANALYSE : BIOLOGIQUE DES DANGERS

- Lors de l'inventaire des dangers biologiques, il est important d'identifier les facteurs et les micro-organismes qui jouent un rôle dans l'apparition de dangers alimentaires, d'infections alimentaires et d'intoxications alimentaires. La présence et le degré d'apparition de micro-organismes dans les denrées alimentaires sont déterminés par trois facteurs, à savoir:
  - » Facteurs qui déterminent « l'introduction » (sources).
  - » Facteurs qui influencent la croissance des micro-organismes (conditions).
  - » Facteurs par lesquels les micro-organismes sont tués (processus).

CCP-ANALYSE

- Analyse les points de contrôle critiques (CCP)
  - » Nommer les points où les choses peuvent mal tourner en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
  - » Suivi régulier de ces points

SÉCURITÉ : CONTROLE D'ENTRÉE

- Fournisseurs fiables
- Bonnes spécifications du produit
- Chaîne du froid fermée
- Date de péremption des produits
- Méthode d'emballage spécifiques

SÉCURITÉ : CHAINE DU FROID FERMÉE

- Les produits peuvent avoir des températures maximales.
- Assurez-vous que la chaîne du froid soit garantie à la consommation.
- Prenez en compte la température et le temps.

SÉCURITÉ : HYGIÈNE

- Nettoyage et hygiène : Créer un environnement de production sans danger pour les aliments, grâce à l'utilisation d'agents de nettoyage professionnels.
- Hygiène personnelle
  Toutes les opérations qui doivent être effectuées peuvent fonctionner de manière hygiénique, comme le lavage des mains et le nettoyage des vêtements.
- Hygiène industrielle
  Respectez les règles d'hygiène afin que la zone de production n'affecte pas négativement la sécurité alimentaire et la qualité du produit.