

Mise en œuvre d'un système HACCP

Durée : 35 heures

Madame Martine Guilbault,
biologiste, agronome, B.Gest.
Présidente et conseillère principale
GFC ressources Inc.

Printemps 2011

Formation Agrippez-vous!

carrefourble.qc.ca

Plan de cours

Notre commanditaire :

valacta

carrefour**BLE**
BIO LOCAL EMPLOI 

1- PRÉSENTATION DU COURS :

Cours visant, pour les secteurs de la transformation alimentaires, l'appropriation des notions fondamentales à l'application et à l'implantation d'un système HACCP simple, fonctionnel et conforme aux exigences du référentiel canadien PASA, par :

- l'exécution d'exercices pratiques individuels et en équipe
- le visionnement d'une vidéo;
- l'illustration concrète de la mécanique de mise en œuvre, tout au long de la formation, à partir d'une étude de cas.

2- ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE :

Utiliser efficacement les outils nécessaires à l'élaboration d'un système HACCP, selon le référentiel canadien (PASA).

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	CRITERES D'EVALUATION
Préciser les fondements de l'approche HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Signification de l'acronyme • Précision historique du développement de l'approche • Situation actuelle de l'approche • Ciblage des différents référentiels et normes disponibles • Évolution des marchés • Appropriation de la gestion efficace d'un système • Identification de la documentation système pertinente, incluant la procédure d'actions correctives et d'actions préventives • Élaboration d'une structure documentaire satisfaisante aux exigences du PASA • Gestion efficace du projet de développement et d'implantation du système HACCP

	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des rôles et des responsabilités du chef et de l'équipe HACCP • Constitution pertinente d'une équipe HACCP • Sensibilisation au travail d'équipe
<p>Documenter les programmes préalables en respectant les exigences du PASA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation des programmes préalables • Définition, dans le cadre des programmes préalables, des points de contrôle • Reconnaissance pratique des exigences des préalables • Logistique de la mise en œuvre des programmes préalables • Identification des documents de soutien des programmes préalables
<p>Appliquer les étapes d'élaboration du plan HACCP en utilisant les formulaires proposés par le PASA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Établissement de liens entre les PRP et le plan HACCP • Appropriation de la séquence logique de mise en œuvre du plan HACCP • Distinction des notions de danger et de risque • Identification des dangers et de leurs sources potentielles • Application des étapes de cueillette d'information • Application des sept principes HACCP • Introduction à l'évaluation des risques • Définition de point de contrôle critique • Distinction entre les CCP et les points de contrôle du procédé • Gestion appropriée des CCP • Introduction à la validation du plan HACCP

Instaurer les mécanismes requis au maintien du système	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction au mécanisme d'audit interne • Réévaluation annuelle du système
S'approprier la démarche de reconnaissance ou de certification de son système	<ul style="list-style-type: none"> • Distinction entre la reconnaissance et la certification • Identification du rôle de l'ACIA • Identification des registraires •

5- ÉVALUATION

- **Participation** **10%**
- **Examen final** **90%**

Tout au long de la formation, le participant sera évalué sur son apport positif aux activités proposées en classe.

Une évaluation sommative finale, réalisée à livre fermé, confirmera le transfert des apprentissages. La note de passage est fixée à 60% et sera confirmée par l'émission d'un certificat de compétences.

6- MÉDIAGRAPHIE :

- a. Cassettes vidéo de l'ACIA
- b. Programme d'amélioration de la salubrité des aliments de l'ACIA
- c. Modèles génériques de l'ACIA
- d. Base de données de l'ACIA
- e. Liste des matériaux et des produits chimiques non alimentaires approuvés en industrie alimentaire