

# USAB3Z - Base de l'HACCP

## Présentation

### Prérequis

Sans prérequis

### Objectifs pédagogiques

Comprendre les principes généraux du Plan de Maîtrise Sanitaire et l'application de la gestion du risque par l'étude du système HACCP.

Connaître et reconnaître les déterminants du plan de maîtrise sanitaire (le PMS) et les différentes étapes de la démarche HACCP, comprendre la détermination des différents points de maîtrise identifiés comme critiques, que ce soit face à des dangers biologiques, chimiques ou physiques, dans un processus de production alimentaire intégrant son environnement opérationnel, appliquer les mesures de maîtrises des dangers en production.

Connaître l'historique et les champs d'application des différents systèmes d'assurance qualité (HACCP, SQF, ISO, GMP, etc.);

Comprendre et gérer les différents dangers (biologiques, chimiques et physiques) reliés à l'environnement opérationnel de production des viandes et autres denrées alimentaires;

Apprendre à développer et maintenir un système d'assurance qualité efficace dans une entreprise.

## Compétences

### S'insérer dans la démarche organisée de la maîtrise des risques en IAA

1. connaître l'historique, les objectifs et les champs d'application de la démarche « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP).
2. décrire et citer des exemples des différents types de dangers (biologiques, chimiques ou physiques).
3. nommer les étapes de l'HACCP et définir les PrP et les CCP
4. se situer dans un processus de fabrication et dans la démarche HACCP.
5. appliquer les actions préventives, correctives ou correctrices issues du plan d'évaluation des risques ou demandées par la Direction.
6. rapporter à la Direction par oral et par écrit les non-conformités apparues à son poste de travail.
7. contribuer à la traçabilité amont et aval exigée par le PMS.

## Programme

### Contenu

- Introduction et contexte
- Historique et domaine d'application
- Les types de dangers
- Les différents systèmes d'assurance qualité
- Évaluation des risques dans le système HACCP et sa place dans les différents systèmes
- Élaboration des programmes préalables

Mis à jour le 02-04-2021



**Code : USAB3Z**

Unité spécifique de type cours

6 crédits

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

- Exigences relatives aux programmes écrits
- Les outils de la gestion de l'assurance de la qualité
- Lectures et travaux dirigés

## Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

## Description des modalités de validation

Travail écrit : Exercices / cas pratiques : 40 %

Examen final : 60 % (livre ouvert)