



L'Atelier | Transformer le savoir en savoir-faire

PLAN DE COURS

Formation : Élaboration de plan de salubrité alimentaire

BW-103

Préalable(s) : Le participant doit avoir suivi la formation BW101-*Notions élémentaires du système HACCP* et BW102-*Rédaction des contrôles préventifs-programmes préalables* ou posséder une formation jugée équivalente.

Mode d'enseignement : En virtuel

Temps consacré : 18-21 h

Attestation : Réussite

Note de passage : 70%

Description sommaire de la formation

Destinée aux professionnels et au personnel technique du secteur de la transformation alimentaire ou de secteurs d'activités connexes, cette formation permet d'appliquer les principes du système HACCP en utilisant les outils requis pour l'élaboration d'un plan de salubrité selon les exigences rédactionnelles de la réglementation canadienne (RSAC) et des référentiels de salubrité reconnus par le GFSI. Elle porte sur les éléments constituant le système HACCP, les étapes préliminaires à l'élaboration d'un plan de salubrité alimentaire ainsi que la démarche de mise en œuvre et du maintien de ce dernier. À la fin de cette session de formation, les participants seront en mesure de réaliser l'élaboration, la mise en œuvre et le maintien d'un plan de salubrité alimentaire.

Coordonnées

Catherine Langevin

Formatrice

catherine@bewist.ca

<https://www.bewist.ca/formation>

Description de la formation

Objectifs spécifiques

Distinguer les éléments constituant le système HACCP appliqué au secteur agroalimentaire :

- Distinguer les composantes d'un système de salubrité conforme au RSAC et aux référentiels reconnus par le GFSI.
- Distinguer clairement les contrôles préventifs (CP) et le plan de salubrité alimentaire (PCP).
- Préciser clairement les éléments de gestion de l'approche HACCP.
- Reconnaître la séquence logique de la mise en œuvre du plan HACCP et
- Identifier les 7 principes du HACCP.

Connaître les étapes préliminaires à l'élaboration d'un plan de salubrité alimentaire :

- Implication constructive au travail de l'équipe.
- Choix approprié des membres de l'équipe selon les rôles et responsabilités.
- Déterminer adéquatement le champ de l'étude à réaliser.
- Décrire le produit et son utilisation prévue de façon complète et précise.
- Faire le recensement exhaustif des intrants et identifier leurs informations techniques pertinentes.
- Identifier l'ensemble des étapes de fabrication et des acheminements (circulations), élaborer et valider les diagrammes complets pour faciliter le repérage des sources potentielles de contamination.
- Utilisation correcte de la documentation selon les exigences du RSAC ou une autre approche.

Appliquer les principes du système HACCP pour l'élaboration, la mise en œuvre et le maintien d'un plan de salubrité :

- Identifier et analyser les dangers à chacune des étapes du procédé.
- Établir les points critiques à maîtriser, les limites critiques, les mécanismes de surveillance et de rectification et déterminer des mécanismes de vérification.
- Établir des mécanismes d'enregistrement.

Démarche d'apprentissage

Cette formation fait appel à la participation active du groupe. La formatrice présente des notions ou des faits, suggère des exercices individuels et d'équipe et met à profit le vécu de chacun. En ce qui concerne l'évaluation formative, les participants seront appelés à vérifier leur compréhension au moyen de questions ou d'exercices dirigés par la formatrice.

L'évaluation sommative (exercices 20 % et examen 80 %) sera faite en fonction des apprentissages clés qui sous-tendent les objectifs spécifiques. Au terme de la formation, les participants ayant réussi l'examen recevront une attestation de réussite. La note de passage est établie à 70 %. Pour faire l'examen, **les participants doivent assister à 100 % des activités prévues à la formation**. Les notes de cours sont permises durant l'examen.

Révision de notes

En cas d'échec, aucune attestation ne vous sera transmise. Aucune reprise d'examen ne sera possible.

Plan de la formation

Le tableau ci-dessous présente le déroulement et les activités prévues dans le cadre de la formation.

CHRONOLOGIE	CONTENU	CONTENU DÉTAILLÉ
SECTION 1	Entrée en matière - Notions élémentaires du HACCP	• Réglementation au Canada et référentiels reconnus par le GFSI. • Contrôle préventif (CP), points de contrôle critique et plan de salubrité alimentaire (PCP). • Acronyme et objectif du système HACCP. • Approche d'un système HACCP. • Composantes d'un système de salubrité conforme au RSAC et aux référentiels du GFSI.
SECTION 2	Étapes préliminaires à l'élaboration d'un plan de salubrité alimentaire	• Séquence logique de mise en œuvre d'un système HACCP. • Organigramme et ressource • Constitution de l'équipe HACCP • Définition d'un champ d'étude • Étapes préliminaires: Cueillette d'information. Description du produit et de son utilisation prévue Description des intrants et des autres matériaux reçus de l'extérieur Diagramme de fabrication Diagramme de circulation
SECTION 3	Démarche de la mise en œuvre des principes HACCP	• Recensement et évaluation des dangers (principes 1–2) • Formalisation du plan HACCP (principes 3–7) Détermination des limites critiques Détermination des procédures de surveillance Détermination des procédures de rectification Détermination des procédures de vérification Détermination de la procédure de tenue de dossier • Introduction à la validation

Matériel didactique et outils remis

La formation nécessite l'utilisation d'un ordinateur équipé d'une caméra allumée en tout temps et d'un microphone permettant les interactions avec les autres participants et la formatrice. Il est aussi recommandé d'avoir des écouteurs avec micro intégré et de s'installer dans un endroit calme. Votre connexion Internet doit être stable, et si possible, votre ordinateur doit être connecté directement sur votre équipement de réseau informatique (routeur, modem, etc.).

La formatrice rendra accessible la documentation (plan de cours, notes de cours et annexes) 7 jours avant la formation par courriel. Il faudra vérifier votre boîte de courrier indésirable.