

HACCP

Maîtrise des points critiques

FORMACODE : 21546

OBJECTIFS

Détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Appliquer la méthode HACCP dans l'analyse préventive des dangers, l'évaluation des risques et la maîtrise des points critiques en agroalimentaire.

Bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

TYPE DU PUBLIC

Cadres et agents de maîtrise des services production, méthodes industrielles, qualité, R et D, achats, maintenance, nettoyage/désinfection.

PRÉREQUIS

Aucun niveau de connaissances préalables n'est requis pour suivre cette formation.

PÉDAGOGIE

OUTILS ET MOYENS

- > **Méthodes pédagogiques**
Alternance d'exposés et d'études de cas et autodiagnostic et plan d'action pour sa propre entreprise.
- > **Moyens techniques**
PC ou tablette et vidéoprojecteur ainsi que ressources multimédia et paperboard.
- > **Moyens humains**
Formateur qualifié, spécialiste en Hygiène Sécurité Environnement réalisant des missions d'assistance technique à l'HACCP.

ÉVALUATION

- > Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis et des compétences.
 - Cette formation est sanctionnée par une Attestation individuelle de fin de formation.
- > Cette formation fait l'objet d'une mesure de la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les conditions d'accueil, les qualités pédagogiques du formateur ainsi que les méthodes, moyens et supports utilisés.

CONTENU

- > **Qualité, Hygiène, HACCP**
Concepts fondamentaux • Définitions et terminologie • Le contexte réglementaire européen et mondial en agroalimentaire • La gestion des alertes, la gestion de crise • Les Guides de bonnes pratiques • Les référentiels IFS et BRC, ISO 22000
- > **Les bases du HACCP**
- > **Les phases préliminaires de l'étude**
Données relatives au produit • Utilisation attendue, mode de consommation
- > **Les 7 principes du HACCP**
Analyse des dangers et des mesures de prévention • Détermination des CCP • Système de surveillance • Mesures de corrections préétablies en cas de perte de maîtrise • Procédures de vérification du dispositif complet • Documentations du plan HACCP • Exigences de mise en œuvre du HACCP de l'ISO 22000, d'IFS et BRC, GMP, FAMIQS, NATURE CHOICE, EUREPGAP
- > **Prise en main de la méthode et des outils**
Aboutir au plan HACCP selon les 7 Principes
- > **Étude de cas et autodiagnostic et plan d'action pour sa propre entreprise**

MODALITÉS

Durée : 2 jours.

Prix : nous consulter.