

Formation La méthode HACCP

DUREE

de 7 à 14 heures

PUBLIC

Equipe HACCP

METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.
- Application de certaines étapes de la démarche HACCP à l'entreprise.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation HACCP : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- S'approprier la méthode HACCP dans l'analyse des risques afin de la mettre en œuvre
- Exploiter la démarche HACCP de l'entreprise
- Être conscient de l'importance de l'application des mesures de maîtrise et des plans de surveillance afin de les déployer au sein de l'entreprise

Formation HACCP : le programme

Tout au long de la formation HACCP, nous présenterons aux stagiaires la méthode HACCP et les documents de la démarche HACCP de l'entreprise.

Présentation de la méthode HACCP

- Le contexte réglementaire de la méthode HACCP,
- Ses objectifs,
- Ses enjeux,
- Ses points clés :
- Les 7 principes de l'HACCP
- Les 12 étapes de la méthode HACCP

Les étapes de la démarche HACCP

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire le produit, son process et les types de dangers à prendre en compte
3. Décrire l'utilisation attendue du produit
4. Élaborer le diagramme de fabrication
5. Vérifier le diagramme de fabrication
6. Procéder à l'analyse des risques
7. Identifier et classer les CCP
8. Etablir les limites/seuils critiques des CCP
9. Mettre en place un plan de surveillance et contrôle
10. Définir un plan d'actions correctives
11. Valider et vérifier le plan d'actions correctives
12. Etablir et mettre à jour le plan HACCP

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU
Consultante Qualité, Sécurité
des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024