



Le contrôle qualité au quotidien

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Passer de la théorie à la pratique en mettant en place une gestion de la qualité pertinente au sein de mon entreprise

PUBLIC

Personnel Service Qualité, Gérants d'entreprise, Responsable, Technicien ou Opérateur de production Créateurs

PRÉREQUIS

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène,
Prendre connaissance de l'HACCP de son entreprise



TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

Rappel des principes et étapes de l'HACCP

Les procédures et enregistrements de l'HACCP - application au cas de l'entreprise

Les fiches procédure de surveillance des CCP (détermination des modes opératoires de surveillance, des fréquences, des limites critiques, des responsables, ...)

Les fiches d'instruction intégrant les contraintes liées à l'opérateur

Les enregistrements associés aux CCP- proposition de document d'enregistrement

Les procédures et enregistrements liés aux bonnes pratiques d'hygiène

Rappel sur les mesures préventives

Les fiches de contrôle à réception et à expédition

Le plan de nettoyage et désinfection (la planification du nettoyage, les enregistrements, les contrôles du nettoyage)

La revue du système HACCP

Les événements dans l'entreprise nécessitant une mise à jour du manuel HACCP

La mise à jour et correction du manuel qualité

Périodicité et enregistrement

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Optimiser ses enregistrements qualité
- Réaliser la mise à jour de sa méthode HACCP
- Formaliser et améliorer ses pratiques

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

LES +

Exercices appliqués à l'activité du stagiaire

Mise à disposition de documents « trame »

Conseils pratiques de l'animateur

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.