

Construisez votre HACCP

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Mettre en place sa méthode HACCP

Déterminer les mesures préventives et procédures de surveillance appliquées à ses procédés de fabrication

PUBLIC

Personnel Service Qualité, Responsable ou technicien de production / maintenance et logistique, Gérants d'entreprise, Créateurs

PRÉREQUIS

Notions sur les bonnes pratiques d'hygiène appliquées en IAA

Contexte réglementaire

Les principes de fonctionnement et étapes de l'HACCP

La méthodologie de l'HACCP et application au cas de l'entreprise

L'équipe HACCP

Les champs d'étude, description des produits et utilisation attendue

Le diagramme de fabrication

La liste des dangers (physique, chimique et biologique) par la méthode des 5M

La détermination des CCP - méthode de quantification et arbre de décision

Les mesures préventives

La mise en place des limites critiques

Le système de surveillance des CCP

Les actions correctives

La formalisation de son HACCP, sa vérification et sa mise à jour

Egalement proposé
aux fabricants d'emballage
agroalimentaires

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Construire sa démarche HACCP spécifique à son activité
- Identifier les points critiques de son propre procédé de fabrication
- Mettre en place les mesures préventives permettant de prévenir l'apparition de dangers
- 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 »

Echanges et conseils pour la rédaction de son HACCP et enregistrements

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

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