



2 jours

PROGRAMME DE FORMATION

En présentiel

À distance

APPLIQUER LA NORME ALIMENTAIRE HACCP

OBJECTIFS DE FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les exigences de l'HACCP
- Identifier les points clés de la méthodologie HACCP
- Mettre en place une étude HACCP dans une entreprise

PARTICIPANTS

- Membres des Services Qualité
- Assistants Qualité en Agroalimentaire
- Membres de l'équipe HACCP

PRÉREQUIS

- Aucun

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ACTIVES

- Positionnement : Questionnaire préalable envoyé au participant et responsable N+1
- Méthodes pédagogiques interactives tenant compte de l'expérience du stagiaire, du contexte et de la réalité du travail
- Les apports théoriques et méthodologiques seront illustrés par de nombreux exercices pratiques et mises en situation
- Échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Mises en situation sur des cas proposés par les participants, analyse de situation pour permettre l'appropriation des méthodes
- Support individuel de formation

ÉVALUATION

- Évaluation formative réalisée par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et les progressions
- Évaluation des acquis

LES PLUS

- PAI : un plan d'actions individuel sera formalisé en fin de formation.
 - Programmes ajustables à vos attentes
 - Accompagnement personnalisé
 - Option démarche qualité :
- SQF – Suivi Qualité Formation : Synthèse détaillée et bilan du formateur.
- Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap, contact référent handicap au 02 43 61 08 47
 - Une expertise² de nos formateurs : technique et pédagogie active

PROGRAMME DE FORMATION

1. Identifier l'origine de l'HACCP

- Historique de l'HACCP
- Les 7 principes et 12 étapes

2. Repérer les préalables de l'HACCP

- Veille réglementaire et Codex Alimentarius
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

3. Appliquer les étapes du processus de 1 à 5

- Constituer l'équipe HACCP
- Décrire le produit
- Déterminer son utilisation prévue
- Établir un diagramme des opérations
- Confirmer sur place le diagramme des opérations

4. Analyser les dangers potentiels (HA)

- Les différents types de danger et leurs sources
- Énumérer tous les dangers potentiels à chacune des étapes
- Effectuer une analyse des risques
- Définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés

5. Identifier les points critiques de contrôle (CCP)

- Déterminer les points critiques pour la maîtrise
- Fixer des seuils critiques pour chaque CCP
- Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP
- Prendre des mesures correctives

6. Vérifier le système HACCP

- Instaurer des procédures de vérification
- Constituer des dossiers et tenir des registres