

PROGRAMME DE FORMATION

HACCP

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Responsable et Assistant qualité, Dirigeant, Membre de l'équipe HACCP
	À distance	PRE-REQUIS Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication déployées sur son site et avoir déjà travaillé sur une étude HACCP

OBJECTIFS DE FORMATION

La mise en place d'une démarche HACCP s'inscrit dans un contexte réglementaire la rendant obligatoire

- Connaître le contexte réglementaire et les exigences des référentiels
- Savoir identifier les dangers applicables aux produits et process liés à l'activité de son l'entreprise
- Acquérir les bases de la démarche HACCP afin de pouvoir la déployer au sein de son entreprise
- Etre en capacité de réviser l'étude HACCP avec l'ensemble de l'équipe HACCP
- Exploiter son outil et l'intégrer pleinement dans son management de la qualité
- Connaître les conditions de réussite pour appliquer et faire vivre son HACCP

DESCRIPTION & CONTENU

- Rappel des exigences réglementaires du Paquet Hygiène et du Codex Alimentarius
 - Rappel sur les 4 dangers en entreprise agroalimentaire : définition, sources de contaminations, conséquences d'une non maîtrise des dangers
 - Présentation des 7 principes et des 12 étapes de l'analyse de l'HACCP
 - Quels sont les fondamentaux de chacune des étapes de l'HACCP ? :
- Les étapes préliminaires
 - Les différentes catégories de mesures de maîtrise (PRP PRPo CCP)
 - Les PRP et leur vérification
 - Formalisation des mesures de maîtrise, des limites critiques, du plan de surveillance et des actions correctives pour rectifier les écarts
 - Modalités d'animation de l'étude HACCP et de sa révision

MODALITES PEDAGOGIQUES

Illustration avec des photos de sites, des exemples précis et des situations réelles.

La formation est rendue dynamique par de nombreuses pages d'échanges et d'interactions : tour de table, brainstorming, exercice pratique...

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr