

HACCP

Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de l'HACCP
- Donner du sens à cette étude et la faire vivre au quotidien

Equipe pédagogique

Formatrice experte en hygiène alimentaire, spécialiste du conseil et de la formation en Assurance Qualité

Moyens pédagogique et techniques

- Pédagogie active : exercices, mises en situation à chaque étape de la démarche HACCP, échanges d'expérience

Dispositif

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation

Contenu de la formation

- Introduction
 - Histoire de l'HACCP
 - Généralités et définition
- Place de l'HACCP dans le réglementaire et dans le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- HACCP : 7 principes / 12 étapes
 - Étape 1 : l'équipe
 - Étapes 2 et 3 : le produit
 - Étape 4 et 5: diagramme de fabrication et validation : intérêt
 - Étape 6 : les dangers - Différences entre DANGER et RISQUE ? Grille d' évaluation - Qu'est-ce qu'un PRP, oPRP, CCP ?
 - Étapes 7,8,9 : le CCP, ses limites et les plans de surveillance : comment faire ?
 - Étape 10 : que faire en cas de défaillance ? Définir un plan d'actions correctives
 - Etape 11 : valider et vérifier le plan d'actions correctives
 - Etape 12 : comment documenter de façon agile?
- L'HACCP en pratique
 - Accompagnement à la rédaction de votre HACCP étape par étape
 - Bilan

Date de version du programme : 15.06.2023

PUBLIC

Toute personne ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Opérateurs, conducteur de ligne, responsable de service en industrie agro-alimentaire

PRÉREQUIS

Être formé aux bonnes pratiques d'hygiène

DURÉE

7 heures, soit 1 jour

TARIF

A partir de 160 € HT

LIEU

Intra-entreprise

MODALITÉS

Sur demande.

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre (si la formation est adaptée) pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez contacter notre référente handicap, au 02.96.28.03.94 ou par mail contact@seedeval.com.

