

FORMATION INTER-ENTREPRISES – QSA-HACCP.2016

Mettre en place un système HACCP efficace

HACCP | Qualité | Sécurité alimentaire | Analyse de risques

Résumé	<i>« Connaître et appliquer la méthode HACCP dans votre chaîne de fabrication de produits agro-alimentaires »</i>
Modalités	Présentiel inter-entreprises Disponible en intra-entreprise sur demande
Durée	1 jour
Objectifs pédagogiques	Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens. Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique. Savoir bâtir un plan HACCP
Prérequis	RAS
Formateur	Auditeur et formateur ECOCERT
Livrables	Convention de formation professionnelle Supports de formation numériques Attestation de formation délivrée par ECOCERT EXPERT CONSULTING
Public concerné	Equipe qualité, responsable réglementaire ou qualité, consultant, auditeur interne
Contacts	jerome.vaquier@ecocert.com

Programme	<p>Comprendre la démarche HACCP</p> <p>L'approche HACCP selon le Codex : les 7 principes et les 12 étapes de la démarche</p> <p>L'approche HACCP selon l'ISO 22000</p> <p>Etapes préalables à l'analyse des dangers</p> <p>Equipe chargée de la sécurité des produits</p> <p>Description des produits</p> <p>Usage attendu</p> <p>Diagramme de flux</p> <p>Effectuer l'analyse des dangers</p> <p>Identification des dangers et de leurs niveaux acceptables</p> <p>Evaluation des dangers</p> <p>Détermination des mesures de maîtrise essentielles</p> <p>Validation des mesures de maîtrise</p> <p>Classification des mesures de maîtrise en PRPo</p> <p>Pilotage des CCP et des PRPo</p> <p>Surveillance des limites critiques (CCP) et des niveaux seuils de maîtrise (PRPo)</p> <p>La gestion des non-conformités</p> <p>Revue du système HACCP</p> <p>La documentation du système HACCP</p> <p>Etude de cas complète (mise en œuvre d'un système HACCP)</p>
------------------	--