

MÉTHODE HACCP

OBJECTIFS

- Connaître les obligations en matière d'audit
- Savoir mettre en place des audits efficaces
- Avoir les bons réflexes sur le terrain

PROGRAMME

Le HACCP, COMMENT ? POURQUOI ?

- Contexte réglementaire
- Les normes et les référentiels
- L'équipe HACCP

LE MANUEL HACCP

- Mise en place d'une présentation détaillée
- L'adaptation à son secteur d'activité
- Prise en compte des dangers spécifiques

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

- Contenu des diagrammes
- Prise en compte des recyclages
- Cas des process sous traités en partie ou en totalité

L'ANALYSE DES DANGERS

- Savoir présenter les différents dangers avec pertinence
- Les sources de contamination
- Les actions préventives et les moyens de surveillance adaptés
- PRPO/CCP : identification, surveillance et actions correctives
- Les contaminations croisées

LES SUPPORTS

- Les cahiers des charges
- Les documents d'enregistrement internes
- Les analyses

LA MISE EN PLACE DU HACCP SUR LE TERRAIN

- Formation du personnel
- Les erreurs à éviter
- Les moyens de vérification

ANIMATION DU HACCP AU FIL DES ANNÉES

- Les réunions HACCP
- Mise à jour de l'étude : Quand ? Comment ?

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 1 journée soit 7 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis