

HACCP

Réf.FOR-PRG-008-G-01

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public.

DURÉE : 7 heures

GROUPE : 4 à 10 personnes

PRÉREQUIS :

Être motivé par la sécurité alimentaire et les méthodes d'analyses.

TARIF HT : 900 € en INTRA.

Obligation réglementaire :

Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il impose notamment aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

Moyens pédagogiques/ Méthodes appliquées :

La formation se déroule en 2 temps : une partie théorique et une partie pratique sur le terrain avec mise en place de la méthode HACCP..

Approche participative et réflexion sur les méthodes à adopter pour l'activité concernée.

Évaluation :

Un cas pratique de déploiement de la méthode HACCP sera réalisé par les stagiaires afin de valider leur compréhension.

Une évaluation sera faite sous forme de QCM individuel pour valider l'acquisition des compétences.

Sanction de la formation :

Délivrance d'une attestation de formation à l'issue de la formation répertoriant les compétences validées.

Personne chargée de l'animation de la formation :

Formateur / formatrice du GELIB, chargée de missions QHSE et sécurité alimentaire.

OBJECTIFS

- Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain.
- Identifier et évaluer les dangers associés à chaque stade du process de production.
- Définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

PROGRAMME

Le contexte réglementaire et normatif

- * La réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires
- * Les normes et référentiels applicables (IFS / BRC / ISO)

La méthode HACCP selon le Codex Alimentarius

- * Les 7 principes de l'HACCP
- * Les 12 étapes de l'HACCP

Cas concrets

- * Mise en application de la méthode sur une partie du process
- * Analyse des risques
- * Détermination des CCP
- * Mesures préventives et correctives

Élaboration de documents

- * Diagramme de fabrication
- * Procédures
- * Enregistrements

Synthèse et évaluation de fin de formation



Pour les demandes spécifiques ou concernant l'accessibilité des personnes en situation de handicap, merci de nous contacter, afin d'étudier ensemble les possibilités pour suivre la formation.