Mise en place d'HACCP pour un site de production

https://estim-formation.com/formation-mise-en-place-haccp-pour-site-production

Objectifs de la formation

- L'HACCP est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation, de salubrité et de maîtrise des risques potentiels de détérioration des denrées alimentaires.
- Devenir un des acteurs de la mise en place de la méthode HACCP dans son établissement.
- Connaître les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques).
- Acquérir la méthodologie de mise en pratique des différentes étapes, concrétiser l'approche théorique par l'étude de cas, s'initier à la rédaction du plan HACCP et des procédures.

Programme pédagogique

Description du site

- Introduction et définition
  - Définition du HACCP
  - Assurance qualité
  - Objectifs du HACCP

Le système HACCP

- Pré-requis
  - Le système HACCP
- Les sept principes du HACCP
- Les douze étapes de la démarche HACCP
- Etapes de mise en place
  - Constitution d'une équipe HACCP
  - Le produit
  - Usage prévu
  - Diagramme de fabrication
  - Validation de la fabrication par l'équipe HACCP en place
  - Tableau des risques associés à chaque étape
  - Tableau des points critiques et des limites critiques associées à chaque point critique (CCP)
  - Surveillance des CCP
  - Mise en place des actions correctives
  - Procédures de vérification
  - Systèmes d'enregistrement et documentations

Succès d'un programme HACCP

Contexte international

Implications des nouvelles réglementations

Prérequis et public cible

Prérequis de formation :

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

Modalité d'évaluation pédagogique

Evalution des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.