

FORMER L'ÉQUIPE HACCP AUX ÉTAPES ET PRINCIPES DE CETTE MÉTHODE



ACTALIA propose une formation adaptée, destinée aux membres de l'équipe HACCP de l'entreprise, afin de mettre à jour et de renforcer les connaissances sur la méthodologie HACCP, tout en intégrant les exigences particulières des référentiels choisis par l'entreprise.

■ CONTEXTE

Les règlements européens et référentiels relatifs à l'hygiène des aliments (IFS, BRC, ISO 22000...) demandent l'implication d'une équipe HACCP dans la mise en place, la formalisation et la mise à jour des plans HACCP au sein de l'entreprise. Pour gagner en efficacité et en pertinence, les membres de cette équipe doivent être formés aux étapes et principes de l'HACCP.

■ OBJECTIFS

- **Comprendre les étapes et principes de la méthode HACCP,**
- Comprendre les termes spécifiques : danger, risque, mesures de maîtrise, PRP, PRPo ou CP, CCP, surveillance et actions correctives, vérification / validation,
- **Connaître les méthodologies de différenciation des PRPo et des CCP,**
- Identifier les éléments du plan HACCP bien en place et les points à améliorer pour structurer le plan d'action,
- Se préparer aux audits de certification,
- **Participer au renforcement** du système de management de la qualité et de la sécurité des aliments.

■ PUBLIC CONCERNÉ

- Membres de l'équipe HACCP



■ CONTENU

Formation de l'équipe HACCP aux étapes et principes de cette méthode

- Place de l'HACCP dans la réglementation en vigueur, dans différents référentiels ou normes.
- **Définition des termes HACCP**, danger, risque, gravité, fréquence, indice de criticité, causes primaires/ secondaires, mesures de maîtrise, PRP, PRPo ou CP, CCP, surveillance, actions correctives, validation, vérification, mise à jour.
- **Déroulement des 12 étapes de la méthode : pour chaque étape, explication** des exigences de la norme HACCP et/ou du référentiel choisi par l'entreprise (IFS, BRC, ISO 22000...), étude de ces exigences par rapport aux éléments d'un plan HACCP formalisé au sein de l'entreprise, identification de points d'amélioration.
- **Rôle de l'équipe HACCP dans le système de management de l'entreprise**,
- Identification d'**axes d'amélioration**.

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA

- **Formation adaptée car construite sur la base d'un diagnostic préalable** et illustrée par des situations observées dans l'entreprise,
- **Formation adaptée car développée selon le ou les référentiels choisis** par l'entreprise,
- **Formation action pratique s'appuyant sur un plan HACCP formalisé au sein de l'entreprise**,
- Formation assurée par un **intervenant auditeur expérimenté en HACCP**,
- **Implication directe et concrète des membres de l'équipe HACCP** dans une dynamique d'amélioration du système,
- Formation contribuant à mieux préparer l'équipe HACCP aux différents audits clients ou de certification de système,
- Identification de **pistes de progrès**,
- Bilan synthétique des évaluations de formation.

■ MODALITÉS PRATIQUES

- Durée de formation : 1 à 2 jours pour l'équipe HACCP (selon le nombre de process étudiés),
- Groupe en formation : 2 à 10 personnes par groupe,
- **Formation sur site, en salle de réunion et en ateliers**,
- Remise d'un livret de formation,
- Attestation individuelle de formation.

Laurent Deneuve
l.deneuve@actalia.eu

Boulevard du 13 juin 1944
14310 VILLERS BOCAGE
Tél : 02.31.25.43.00
Fax : 02.31.77.49.43
www.actalia.eu

