

Intitulé de la formation **Principes et étapes de la méthode HACCP**

Référence **CQP01**



OBJECTIFS

- Savoir appliquer les principes et étapes de la méthode HACCP,
- Participer activement aux travaux de l'équipe HACCP,
- Renforcer son système HACCP

PROGRAMME

- Place de l'HACCP dans la réglementation en vigueur (agrément et PMS) et différents référentiels d'audit ou normes (IFS, BRC, ISO 22000...)
- Définition des termes relatifs à l'HACCP
- Détail des 7 principes et 12 étapes de l'HACCP : explication des attendus, échanges et discussions sur les moyens pour y parvenir
- Identification, évaluation des dangers et mesures de maîtrise
- Détermination des points déterminants (CCP et PRPo/CP) : comment y parvenir ? quelles différences par rapport aux PRP ?
- Système de surveillance des points déterminants
- Actions correctives et corrections à mener en cas de déviation
- Modalités de vérification et de mise à jour du système HACCP en place
- Gestion de la documentation et des enregistrements
- Rôle des membres dans une équipe HACCP

LES + ACTALIA

- Formation animée par un auditeur HACCP ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Pour chaque étape, alternance d'explication et d'illustration par des exemples concrets
- Possibilité pour les stagiaires d'apporter une étude HACCP de leur entreprise pour bien identifier les liens entre les étapes et les documents internes, voire des axes d'amélioration à mettre en œuvre

PUBLIC

Directeurs, gérants, responsables qualité, chefs d'équipes ou d'atelier, techniciens d'entreprises agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire...
Futurs membres d'équipe HACCP, en charge de la sécurité des denrées alimentaires

PRÉREQUIS

Une connaissance des bonnes pratiques d'hygiène applicables en secteur alimentaire est souhaitée

DURÉE

1 jour (7 heures)

RESPONSABLE DE STAGE

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

COÛT PÉDAGOGIQUE

550 € HT

DATES ET LIEUX DE FORMATION

Villers-Bocage : 10 octobre 2014 de 9h à 17h