

HACCP

Objectifs

- Identifier son rôle en tant que membre de l'équipe HACCP
- Identifier les familles de dangers et leurs sources
- Identifier, analyser et juger les situations à risques
- Proposer des actions d'amélioration
- Etablir un plan HACCP
- Sensibiliser une équipe à la démarche

Contenu

1. Les enjeux de l'HACCP

- Réglementaires : règlements, Codex Alimentarius
- Sanitaires
- Commerciaux

2. Les dangers

- Chimiques
- Microbiologiques
- Physiques

3. La méthode HACCP

- Principes
- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode
- La détermination des CCP

4. Les documents

- Règles de rédaction
- Exemples

5. Le lien avec les référentiels existants (IFS, BRC, ISO 26000)

Contexte

La responsabilité des intervenants de la chaîne alimentaire est renforcée avec la nouvelle législation européenne regroupée dans le « paquet hygiène » : ensemble de règlements.

Les entreprises doivent réaliser un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de leurs productions vis-à-vis des dangers physiques, chimiques et microbiologiques.

Il est donc nécessaire de mettre en place et de prouver l'application de l'HACCP.

Méthode pédagogique

Le formateur utilise une méthode magistrale et participative.

Echanges d'expériences

Exercices d'application.

Cas pratiques traités durant la formation.

Public Personne ayant pour mission de construire, de mettre en place et d'appliquer le système HACCP	Durée : 2 jours 23 et 24 février 2010 12 et 13 avril 2010 27 et 28 septembre 2010 8 et 9 novembre 2010	Référence : SA2 Tarif H.T. : 590 €
--	---	---