

La démarche HACCP et son utilisation

DURÉE	TARIF
1 jour	330€ HT/ personne en inter-entreprises



INFORMATIONS UTILES

PUBLIC :

Chefs d'entreprise, responsables Assurance Qualité, personnel d'encadrement

PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Aucun

VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP

LE PROGRAMME

Comprendre l'environnement qualitatif et législatif des industries agro-alimentaires et de la restauration collective, au niveau européen et au niveau national

Les notions de référentiels « grande distribution » BRC, IFS, AIB, Norme 22000

Appréhender l'HACCP

L'historique et les définitions

Les intérêts de la méthode

Les principes de base de la méthode - les étapes Le vocabulaire : danger, risque, gravité, points critiques de maîtrise, surveillance, plan HACCP

L'adaptation au secteur de la Propreté

L'utilisation de la méthode HACCP en entreprise de propreté

La définition des dangers

La détermination des points critiques

L'exemple de procédure de maîtrise d'un point critique

Une notion de plan HACCP

Études de cas par groupe en vue d'établir un plan HACCP des opérations de nettoyage et de désinfection en industries agro-alimentaires ou en cuisines de collectivité

PUBLIC

Chefs d'entreprise, responsables Assurance Qualité, personnel d'encadrement

DURÉE

1 jour en présentiel en salle

COMPÉTENCES VISÉES

Mieux comprendre le système HACCP et ses implications

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, apports pratiques, échanges. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

Animateur

Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté dans le secteur agro-alimentaire

Code de formation TP116