

HACCP Maîtrise des points critiques

OBJECTIFS

Détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
Appliquer la méthode HACCP dans l'analyse préventive des dangers, l'évaluation des risques et la maîtrise des points critiques en agroalimentaire.
Bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

PARTICIPANTS

Cadres et agents de maîtrise des services production, méthodes industrielles, qualité, recherche et développement, achats, maintenance, nettoyage/désinfection.

MÉTHODES

Alternance d'exposés et d'études de cas.
Autodiagnostic et plan d'action pour sa propre entreprise.

ÉVALUATION

Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis et des compétences.

ITINÉRAIRE PÉDAGOGIQUE

▫ [Qualité, Hygiène, HACCP](#)

Concepts fondamentaux • Définitions et terminologie • Le contexte réglementaire européen et mondial en agroalimentaire • La gestion des alertes, la gestion de crise • Les Guides de bonnes pratiques • Les référentiels IFS et BRC, ISO 22000

▫ [Les bases du HACCP](#)

▫ [Les phases préliminaires de l'étude](#)

Données relatives au produit • Utilisation attendue, mode de consommation

▫ [Les 7 principes du HACCP](#)

Analyse des dangers et des mesures de prévention • Détermination des CCP • Système de surveillance adapté • Mesures de corrections préétablies en cas de perte de maîtrise • Procédures de vérification du dispositif complet • Les documentations du plan HACCP • Les exigences spécifiques de mise en œuvre du HACCP de l'ISO 22000, d'IFS et BRC, GMP, FAMIQS, NATURE CHOICE, EUREPGAP

▫ [Prise en main de la méthode et des outils](#)

Aboutir au plan HACCP selon les 7 Principes

▫ [Étude de cas](#)

▫ [Autodiagnostic et plan d'action pour sa propre entreprise.](#)

MODALITÉS

Durée : 2 jours
Prix : 770 €H.T.