

La démarche H.A.C.C.P.

Par la démarche H.A.C.C.P., vous identifiez les risques associés à une production alimentaire et vous êtes en mesure de définir les mesures de maîtrise à adopter en vue de maîtriser ces risques

Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- identifier les dangers lors de la fabrication de votre gamme de produits alimentaires,
- établir les moyens nécessaires à la maîtrise des risques,
- mettre en place la méthode H.A.C.C.P. en cohérence avec la démarche qualité,
- s'assurer que les moyens de maîtrise sont mis en œuvre de manière effective et efficace.

Public concerné :

Dirigeants et gérants de TPE - PME de l'agro-alimentaire, d'entreprise artisanale dans les métiers de bouche et de la restauration. Responsable et Assistants Qualité, Chefs de rayon et de secteurs en GMS.

Programme :

L'hygiène alimentaire

Les microorganismes des aliments
La réglementation en cours

L'analyse des dangers

Les 3 familles de dangers et les risques associés
La méthode des 5M

L'étude des risques

L'identification des points critiques
Les actions préventives

La méthode H.A.C.C.P.

Les principes et les étapes de la méthode
Les outils et les documents

La mise en place dans l'entreprise

L'identification des dangers
La planification des actions correctives
Le plan de surveillance
La rédaction des documents
Les liens avec l'ISO 22000 et l'IFS

Méthode et organisation pédagogiques :

Cette formation peut s'organiser et s'appliquer en "intra" après une visite de l'entreprise ou un diagnostic des pratiques d'hygiène.

Le groupe d'apprenants construit, avec l'appui technique du formateur, la méthode H.A.C.C.P. appliquée à votre gamme de produits, dans le respect de vos contraintes.

A la fin de la formation, vous disposez d'un dossier reprenant les documents essentiels à la mise en place de la méthode.