
Le système HACCP : nouvelle définition des PrP et PrPO

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes et la méthode HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP
- Identifier les exigences réglementaires
- Identifier les exigences des référentiels

Public visé

Responsable qualité, assistant qualité, responsable du système HACCP, responsable de la sécurité alimentaire, collaborateurs participant à la conception du système HACCP, dirigeants, encadrement, agents de maîtrise

Programme

A – Rappels de généralités du HACCP

- Les enjeux commerciaux, sanitaires, réglementaires
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC, ISO 22000)

B – Les dangers à prendre en considération

- Biologiques, chimiques, physiques, les allergènes ...

C – Le HACCP Principes et étapes

- Les 12 étapes de la méthode Codex
- L'étude HACCP : l'analyse des dangers, la qualification et la quantification des risques
- La détermination de PrP, PrPO et des CCP

D – La mise en place du HACCP

- La construction du système HACCP
- Les documents et les enregistrements
- La validation du système HACCP
- La surveillance du système HACCP (audit...)
- La mise à jour
- Les moyens nécessaires à la mise en place
- La mobilisation des opérateurs

E – Intégration des nouveaux dangers et dangers émergents

- Allergènes
- Néoformés
- Acrylamides
- Validation des mesures de maîtrise

Le système HACCP : nouvelle définition des PrP et PrPO

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Échanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas
- Remise de documentation et supports de cours

L'intervenant

Alexandre DUPUIS – Formateur management de la sécurité des aliments au sein du Centre Technique Agroalimentaire CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	16 octobre 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Remise de documentation et supports de cours