
HACCP : Mise en place et mise à jour

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 participants à la conception du système HACCP, dirigeants, encadrement, agent 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 des 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

HACCP : Mise en place et mise à jour

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Chef de projet management de la sécurité alimentaire, salarié du CTCPA, il accompagne au quotidien les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de la réglementation, des référentiels en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	10 juin 2020	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.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite