

HACCP : mise en place et mise à jour

Prérequis

Expérience agroalimentaire

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 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, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	25 + 26 septembre 2023	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

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 en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

