

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.
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires.
- Remise de documentation et supports de formation.
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire ou étude de cas
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	3 + 4 octobre 2024	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.

