

OBJECTIFS

- Pour les participants :
- La Méthode vise à garantir la sécurité alimentaire des produits fabriqués.
 - Situer les principes du HACCP dans l'environnement réglementaire.
 - Savoir mettre en œuvre la méthode HACCP dans l'entreprise.
 - Être capable de diriger la mise en place de la méthode au sein de l'entreprise.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas issus de différents secteurs agroalimentaires.

PROGRAMME

Identifier les dangers liés à mon activité

Comprendre la méthode HACCP

- Définition, Historique du HACCP
- Les Principes du HACCP

Déployer la méthode HACCP dans l'entreprise

- Établir les Programmes Préalables
- Définir le champ d'étude
- Constituer l'équipe HACCP
- Rassembler les données relatives au produit
- Réaliser le diagramme de fabrication
- Analyser les dangers
- Inventorier les dangers
- Déterminer des mesures préventives
- Déterminer les Points critiques au moyen de l'arbre de décision
- Établir les limites critiques
- Établir le système de surveillance
- Plan HACCP et système documentaire

Auditer et améliorer le système HACCP

Organiser une revue de l'HACCP et vérifier son efficacité

Pour qui ?

- Responsable qualité d'entreprises agroalimentaires.
 - Dirigeant d'entreprise.
- Pré-requis : Notions de Microbiologie

En pratique

Durée : 2 jours Code : HA - 01
Nombre de participants : 12 max.
Prix HT : 800 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com