

HACCP

Objectifs

- S'approprier la méthode HACCP
- Mettre en œuvre la démarche en 12 étapes
- Identifier et analyser les risques sanitaires des aliments
- Evaluer les risques sanitaires des aliments
- Mettre en place un plan d'autocontrôles des points de maîtrise
- Prévoir et gérer les actions correctives
- Etablir un système de vérification et documentaire

Contenu pédagogique

L'application de la méthode HACCP permet de mettre en place un système de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'entreprise. Il garantit la maîtrise préventive des risques pour le consommateur final. Cette formation s'adresse au personnel de préparation et/ou de service qui est amené à manipuler des aliments. Elle doit conduire ces derniers à acquérir les connaissances et outils nécessaires à réaliser et mettre en place un système HACCP simple et opérationnel

- L'HACCP et la réglementation européenne
- La description de l'HACCP dans le Codex Alimentarius
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Les diagrammes de fabrication
- La description des produits et de leur utilisation
- Les différents risques
- L'origine des contaminations avec les 5 M
- Les mesures de prévention
- L'identification des points critiques de maîtrise
- Les actions correctives et les enregistrements
- Les autocontrôles
- La vérification du système HACCP
- Le système documentaire

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel
En inter-entreprises

Durée de la formation : 2 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Nombre de participants :
5 à 12 participants

Tarif sur devis