



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- > Connaître les enjeux de la sécurité alimentaire
- > Acquérir une connaissance approfondie des outils pour la maîtrise des risques alimentaires
- > Être capable de coordonner, animer et mettre en œuvre un système de maîtrise de la sécurité alimentaire
- > Être capable de pérenniser le système au sein de l'entreprise en impliquant le personnel

PUBLIC CONCERNE

Responsable hygiène, qualité, production et plus généralement, tout membre du personnel susceptible de participer à la maîtrise de la sécurité des aliments.

PREREQUIS

Aucun

VALIDATION

- > QCM
- > Certificat de réalisation

DUREE, HORAIRE

- > 2 jours (14 heures)
- > 8h30-12h / 13h-16h30
- > En présentiel continu ou discontinu

LIEU

- > IFCA ou sur site Client
- > Locaux adaptés aux personnes en situation de handicap

MODALITES PEDAGOGIQUES

- > Equipe pédagogique
Une équipe de formateurs expert dans leurs domaines d'intervention.
- > Outils pédagogiques, exposés, vidéo projection, étude de cas, exercices

CONTENU DE LA FORMATION

Les enjeux de la sécurité alimentaire

- Les responsabilités de l'entreprise liées aux risques alimentaires
- Définir et comprendre les objectifs de l'entreprise concernant la maîtrise de la sécurité des aliments
- Votre rôle dans le projet de maîtrise de la sécurité des aliments

Coordonner et animer

- Communiquer les objectifs
- Coordonner la planification du projet

Le système HACCP

- Historique
- Intérêts – justification
- Définitions – caractères fondamentaux du système HACCP
- Le plan de travail 7 principes – 14 étapes

Entraînement à la mise en œuvre de la méthode

(sur un cas concret)

- Définition du champ de l'étude
- Constitution de l'équipe HACCP
- Recueil des données liées au produit – matière première et produit fini
- Identification de l'utilisation attendue des produits – implication sur l'étiquage
- Elaboration du diagramme de fabrication
- Vérification du diagramme de production
- Analyse des dangers
- Identification des CCP
- Limites critiques des CCP
- Elaboration du système de surveillance des CCP
- Elaboration d'un plan d'actions correctives
- Elaboration de la documentation

Suivre valider et améliorer

- Surveiller la démarche
- Surveillance discontinuë
- Surveillance continue
- Valider et améliorer la démarche, les outils disponibles