Programme de Formation

HACCP : Déploiement terrain en faveur de la Food Safety Culture (réf : FAHAC13)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Personnes souhaitant un recyclage de la formation HACCP ou ayant un besoin de mise à jour sur l'HACCP.

Personnes souhaitant renforcer leur culture HACCP, sans participer au pilotage de l'étude HACCP (chefs d'équipe, responsables de ligne/atelier...)

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les rôles et les missions de chacun au sein d'une équipe HACCP
- Situer la méthode HACCP dans son environnement règlementaire et son environnement qualité
- Identifier les leviers de réussite pour mener à bien une étude HACCP et améliorer le niveau de culture sécurité des aliments dans l'entreprise : appliquer les PRP, gérer les changements, vérifier l'efficacité de l'étude

Description

-

Prérequis

Avoir des connaissances des métiers et procédés de fabrication de l'entreprise.
Avoir des connaissances de base sur les bonnes pratiques d'hygiène et les concepts de sécurité des aliments.

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr