Programme de Formation

HACCP : surveillance, validation, vérification et mise à jour du système (réf : HS009_2026)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de systèmes HACCP, ou ayant un rôle majeur dans sa mise en œuvre.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre et maîtriser les concepts clés de l'HACCP : Définir et interpréter les notions de PRP, PRPo et CCP
- Identifier les étapes essentielles à un plan de surveillance efficace
- Comprendre les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
- Savoir mettre en œuvre des protocoles de validation pour garantir l'efficacité du système
- Améliorer la gestion des changements dans le cadre du système HACCP
- Évaluer la performance et l'efficacité du système HACCP

Description

Vos études HACCP respectent les exigences du Codex Alimentarius, de l'ISO 22000, de l'IFS ou du BRC, cependant certaines étapes majeures, comme la validation des mesures et la vérification de l'efficacité, peuvent être difficiles à mettre en œuvre. Cette formation vous donne des clés pour renforcer votre expertise dans ces domaines pour optimiser la performance de votre système de management de la sécurité des aliments.

Elle est particulièrement recommandée aux personnes ayant une bonne maîtrise opérationnelle des principes HACCP et souhaitant approfondir leur expertise dans les domaines de la surveillance, validation, vérification et mise à jour des systèmes HACCP.

Contenu :

- Introduction - rappels sur la méthode HACCP
  - Présentation des objectifs de la formation
  - Rappel des principes fondamentaux de l'HACCP et des normes associées (Codex Alimentarius, ISO 22000, IFS, BRC)

- Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace
  - Définition et distinction des PRP, PRPo et CCP
  - Élaboration et mise en œuvre d'un plan de surveillance efficace (Qui ? Quoi ? Quand ? Comment ?)

- Identification des points à valider, surveiller et vérifier

- Comprendre les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
  - Qu'est-ce que la validation : définitions et exigences normatives
  - Les enjeux de la validation et les données à valider
  - Méthodologie de validation : échantillonnage, essais et justification des décisions

- Vérification et mise à jour de l'HACCP
  - Rappels des objectifs et méthodes de vérification : évaluation de l'application et de l'efficacité des PRP, PRPo et CCP
  - Les données d'entrée, l'analyse des données pour évaluer l'efficacité du système
  - Le bilan de la vérification, clé de l'amélioration continue

- Gestion des changements
  - Identification des impacts des changements sur le système HACCP et rôle de l'équipe HACCP
  - Quels types de changements intégrer et comment les intégrer dans votre SMSDA
  - Des exemples d'outils pour gérer les changements ayant un impact sur l'étude HACCP

Prérequis

Avoir déjà conduit une ou plusieurs études HACCP et être en charge de leur pilotage ou de leur mise à jour régulière.
Une compréhension solide des principes et des étapes du système HACCP est indispensable pour tirer pleinement parti de cette formation.

Modalités pédagogiques

Formation alternant des phases d'exposés, des travaux dirigés et des échanges interactifs.

LE +

- Ateliers de mise en pratique pour mieux s'approprier les éléments clés de la formation.
- Les stagiaires sont invités à préparer, s'ils le désirent, des éléments de leurs études HACCP pour échanger dessus en cours de formation.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

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