Programme de Formation

HACCP : Consolider les fondamentaux - Rappels et points clés - Niveau 2 : Consolidation (réf : HS016)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de système HACCP.

Objectifs pédagogiques

- Réviser les notions clés en matière d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques
- Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- Rédiger des PrPs
- Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace

Description

HACCP NIVEAU 2
Assurer la sécurité des aliments repose sur une bonne maîtrise du système HACCP. Avec l'évolution des référentiels et des pratiques, il est essentiel de revoir régulièrement les bases et de consolider les points clés de la méthode.

Cette formation vous permettra d'actualiser vos connaissances sur l'analyse des dangers, la définition et la surveillance des CCP, PRP et PRPo, afin de garantir l'efficacité et la pertinence de votre plan HACCP au quotidien.

Contenu :

- Rappel succinct des principes HACCP
  - Retour sur les 7 principes et 12 étapes de la méthode
  - Définitions et termes clés à connaître

- Définition des PRP
  - Les PRP : socle de toute étude HACCP
  - Comment les lister ? les définir ? les rédiger ?

- Revue des étapes clés et points sensibles
  - Description produit, diagrammes de fabrication
  - Identification et hiérarchisation des dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
  - Critères de gravité /probabilité : comment les définir ?
  - Outils d'évaluation et de cotation : échanges

- Détermination et validation des CCP / PRPO
  - Méthodologie et critère de décision (arbre de décision, justification)
  - Harmonisation des seuils et des limites critiques
  - Gestion des déviations et actions correctives

- Surveillance, enregistrement et vérification
  - Bonnes pratiques de suivi des CCP et PRPo
  - Fréquences et outils de vérification
  - Evaluation fin de formation

Prérequis

Avoir déjà suivi une formation HACCP et conduit une ou plusieurs études HACCP.

Modalités pédagogiques

Ateliers de mise en pratique pour mieux s'approprier les éléments clés de la formation.

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Exercice pratique sous forme de travaux dirigés.

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