



HACCP : construction de son étude



Nous contacter



Durée 21 h, 3 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 798 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public SAL, DIR

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître et mettre en application le Paquet Hygiène et la méthode HACCP
- ✓ Savoir bâtir un plan HACCP dans les 12 étapes
- ✓ Se familiariser avec la réglementation en agroalimentaire

Programme :

Environnement réglementaire et sanitaire

- Agrément et plan de maîtrise sanitaire (PMS) : définition, enjeux et exigences réglementaires
- Hygiène et sécurité sanitaire des aliments :
 - Réglementation sanitaire et obligations
 - Sources et contaminations (les 5M)
 - Moyens de prévention et sécurité sanitaire

La méthode HACCP – Fondamentaux

- Définition, historique, concepts et terminologie
- Les 12 étapes HACCP
- Identification des dangers (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes)
- Outils de contrôle et de mesures

Mise en pratique de l'HACCP

- Application en atelier :
 - Analyse des dangers
 - Calcul de criticité du risque
 - Détermination/différenciation entre CCP / PRP / PRPo
- Surveillance et actions correctives
- Audit HACCP terrain sur atelier

Préparation aux audits

- Méthodologie d'audits internes
- Exigences des audits externes
- Responsabilités, valeurs cibles, limites critiques