

Mieux connaître la méthode HACCP pour mieux l'appliquer

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

Public concerné

Toute personne utilisant la méthode HACCP (responsable qualité, responsable de cuisine, formateur, consultant...)

Objectif

Consolidation des connaissances scientifiques, réglementaires et normatives en matière d'HACCP

Thèmes traités

Rappel des connaissances de base sur l'hygiène des aliments.

Présentation de la législation européenne et nationale en vigueur en rapport avec l'hygiène alimentaire et l'HACCP.

Maîtrise des référentiels :

- Texte de base intitulé « Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application » du Codex Alimentarius,
- Norme Afnor NF V01-006 de Septembre 2008 « Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux »
- La norme Afnor : NF V01-002 de Septembre 2008 « Glossaire français-anglais » (vocabulaire relatif à l'hygiène, HACCP...)

Point sur les moyens de veille bibliographique et réglementaire.

Présentation des autres référentiels ou normes existants :

ISO 22000, BRC, IFS...

Organisation (voir au verso)

Pour plus de renseignements :

contact@alsecoach.fr
06 72 70 13 45

Organisme de formation :

Déclaration d'activité enregistrée
sous le numéro **31 59 08492 59**
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)



Programme

JOUR 1 :

La réglementation

- Contexte réglementaire et normatif

Rappels sur l'hygiène des aliments

- Les dangers biologiques
- Les TIAC
- Les dangers physiques et chimiques
- Les allergènes
- Les dangers émergents

JOUR 2 :

La méthode HACCP

Le texte de base du CODEX Alimentarius, les normes AFNOR NF V01-006 de Septembre 2008 et NF V01-002 de Septembre 2008.

- Les définitions
- Les 7 principes
- Les 12 étapes

JOUR 3 :

Exercices pratiques

Echanges sur documents en rapport avec le plan HACCP ou le PMS (documents pouvant le cas échéant être fournis par les stagiaires en accord avec les entreprises clientes)

Modalités

- Durée : 21 heures réparties sur 3 jours
- Présentations théoriques associées à des échanges sur cas pratiques
- QCM d'évaluation sur les textes du Codex Alimentarius et de la norme NF V01-006, sur la réglementation et les connaissances pratiques en HACCP

