

La méthode HACCP selon le BRC Packaging (INTRA)

Objectifs de la formation

Au terme de la formation, les participants connaîtront la méthode HACCP basée sur la norme du Codex Alimentarius dans le cadre d'une certification BRC PACKAGING, ils pourront mettre en pratique les différents principes et étapes de la méthode HACCP (identification des dangers et de leur niveau acceptable, identification et validation des prérequis, identification et validation des mesures de maîtrise, détermination des limites de surveillance et des limites critiques, constitution d'un dossier technique...), ils pourront en outre identifier les points faibles de l'étude HACCP au sein de l'entreprise et les actions possibles pour la simplifier ou la rendre plus efficace.

Formation à la méthode HACCP dont le contenu comprend une présentation du contexte, une description des exigences réglementaires et normatives, l'identification des différents dangers ainsi que les origines possibles, l'explication des 7 principes et des 12 étapes de la méthode HACCP, des exercices pratiques en relation avec l'étude HACCP de l'entreprise.

Objectifs pédagogiques

- savoir mettre en pratique les différents principes et étapes de la méthode HACCP
- savoir identifier les points faibles de l'étude HACCP au sein de l'entreprise et les actions possibles pour la simplifier ou la rendre plus efficace.

Public

- Les Responsables d'entreprise, les Responsables Qualité, les membres de l'équipe HACCP, les chefs d'équipe.

Pré-requis

- Connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène dont un rappel est prévu au cours de la formation. Disposer de l'étude HACCP de l'entreprise.

Durée de la formation

14.00 heures (2.00 jours)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Tarif

2800.00€ HT (frais de gestion de 350€ HT et frais de déplacement du formateur non inclus)

Méthode et moyens pédagogiques

- Pédagogie active et participative avec échanges d'expériences et discussions
- Support power point et outils sous formats numériques
- Supports papier pour la mise en pratique lors des exercices
- Possibilité d'utiliser un ordinateur avec une connexion internet pour la recherche de documents de référence et la constitution d'un dossier technique

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formateur Monsieur Fabian Degrune, riche d'une expérience de 15 années dans le management de la sécurité des denrées alimentaires, consultant, formateur et auditeur. Il a une approche pragmatique renforcée par l'écoute et l'adaptabilité.

Programme détaillé de la formation

- Contexte de l'HACCP
- Exigences réglementaires et normatives
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP: Principes et mise en oeuvre de la méthode (12 étapes)
- Validation du système HACCP et procédures de vérification

Modalités d'évaluation

- Exercices pratiques avec vérification et appréciation de l'intervenant

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite
Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

MUTUAL AUDIT

8 rue Pierre et Marie Curie 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com