

Méthodologie d'analyse de risques HACCP en IAA

Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de sensibiliser l'équipe HACCP et l'encadrement à la méthodologie d'analyse de risques HACCP de l'entreprise :

- Bonnes pratiques d'Hygiène/PrP
- Concepts de l'HACCP : dangers, risques, CCP, PrPO, validation, surveillance et vérification ...

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

Objectifs pédagogiques

- Connaître la méthodologie et les principaux concepts de l'HACCP
- Appliquer ses concepts et les faire appliquer de manière indépendante pour satisfaire les clients et répondre à la réglementation

Public

- Nouvelle équipe HACCP et encadrement de production

Pré-requis

- Connaître l'entreprise, les produits, les exigences clients

Durée de la formation

14.00 heures (2.00 jours)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

Tarif

Sur devis

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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

Méthode et moyens pédagogiques

- Les méthodes pédagogiques sont définies en adéquation avec le fonctionnement de l'entreprise (dont Etude HACCP) et favorisent la participation et l'implication par l'échange autour des supports de l'entreprise, mais aussi un diagnostic terrain par rapport aux PrP et leur application. • Ceci nécessitera de communiquer au formateur tous les éléments permettant de préparer les supports et exercices pour coller au mieux au contexte de l'entreprise (Etude HACCP, règles d'hygiène, diagrammes de fabrication, plan des flux, trame d'inspections hygiène)
- Vidéoprojecteurs • Ordinateurs et téléphones portables si disponibles • Paperboard

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice Madame Dominique Maufrand ;

- 20 ans d'expérience comme responsable qualité dans l'agro-alimentaire
- 9 ans d'expérience de formatrice et auditrice qualifiée en qualité et sécurité sanitaire des aliments : IFS – BRC – ISO 22000 – ISO 9001 – HACCP - Hygiène

Programme détaillé de la formation

- L'hygiène, la réglementation, l'HACCP et les exigences clients
 - Contexte historique, réglementaire et clients
 - Définitions et interactions
 - L'HACCP et l'IFS
 - Les 7 principes du HACCP et les 12 étapes : Présentation
 - Le rôle et les responsabilités de chacun
- Les bonnes pratiques d'hygiène, Socle de la Maîtrise Sanitaire:
 - Définition et Description
 - Gestion des Bonnes Pratiques d'Hygiène ou PrP
 - Tour du site pour vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Les dangers dans l'activité :
 - Définitions : dangers/risques
 - Les différents types de dangers : physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes
 - Validation des dangers
- Le HACCP : colonne vertébrale de la maîtrise sanitaire: la méthodologie pas à pas
 - Constitution de l'équipe HACCP
 - Description complète du produit.

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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

- Utilisation attendue du produit.
- Élaboration du diagramme de fabrication.
- Confirmation sur site du diagramme de fabrication.
- Définition des concepts : CCP, PRPO
- Analyse des dangers
- Détermination des CCP et PRPO
- Validation des limites critiques des CCP et critères d'action des PrPO
- Détermination de la surveillance des CCP et PRPO
- Détermination des actions à mener en cas de dépassement
- Détermination des procédures de vérification de l'efficacité du système HACCP / Revue HACCP annuelle
- Détermination de la documentation nécessaire

Modalités d'évaluation

- Validation des acquis par un test type QCM

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 1 semaine ouvrés avant la date de formation

Qualité et indicateurs de résultats

Au 09/05/2025:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8.7/10
- Pourcentage des stagiaires qui recommandent cette formation : 100%
- Pourcentage des stagiaires qui pensent pouvoir appliquer ce qu'ils ont appris à leur poste depuis janvier 2023 : beaucoup : 71% // un peu : 28% // pas du tout: 0%

Calculs réalisés en fonction des réponses reçues aux questionnaires de satisfaction à chaud depuis janvier 2023

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 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