

Formation de l'équipe HACCP



Contexte

La méthode HACCP n'est pertinente que si l'ensemble des acteurs de l'entreprise est réellement impliqué dans sa réalisation et sa mise en place. Trop d'analyse HACCP ont été faites derrière un bureau par une personne ne connaissant pas le métier et exigeant des choses impossibles à mettre en place.

Contenu et atouts

Cette formation devra être réalisée en amont de la mise en place de votre PMS. L'analyse HACCP étant un composant du PMS.

Nous commencerons cette formation sur une logique « audit et safari photo » ou nous fixerons les façons de faire actuelles. Puis nous découvrirons les différents types de dangers agroalimentaires présents, les moyens de maîtrise. Nous pourrons dès lors tracer les grandes lignes de votre HACCP en utilisant la méthode ainsi que les outils de réflexion « diagramme cause à effet ».

L'équipe présente à cette formation sera dès lors apte à finaliser l'analyse HACCP de votre entreprise de façon pertinente.

Public concerné
Toutes personnes intervenant pour la réalisation et le service des produits alimentaires.

Bénéfices attendus

- Découvrir la méthode HACCP.
- Connaître les différents types de dangers et les moyens de luttes.
- Être en capacité de réaliser son étude HACCP pertinente.
- Être conscient de l'importance du respect de ces règles.

Durée
De 1 à 2 jours

Intra