Qualité - Hygiène - Sécurité

HACCP Perfectionnement - Réaliser son plan de maîtrise sanitaire

Objectifs

- Mettre à jour ses connaissances en matière d'HACCP
- Être capable de réaliser un PMS opérationnel

Contenu de la formation

Rappel en hygiène et méthode HACCP

L'équipe HACCP

L'outil de structuration d'un plan HACCP
- L'analyse des flux
- La mise en évidence des risques physiques et chimiques : utilisation des outils (5M, CQQCOQP)
- La rédaction du tableau de maîtrise
- La rédaction des procédures
- La rédaction des autocontrôles

Les éléments de contrôles officiels
- Documents autocontrôles (hygiène et sécurité alimentaire)
- Audit interne et externe
- Prélèvements microbiens

La maîtrise des mesures préventives par l'identification des dangers (5M)

Pré requis pour mettre en place un système efficace

La traçabilité
- Les procédures de vérification
- Les autocontrôles et l'analyse des résultats
- Les enregistrements nécessaires

Perspective ISO 22000

Infos pratiques

Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires ayant suivi la formation HACCP initiation. Prérequis : avoir suivi la formation HACCP initiation, maîtriser la langue française

Durée

2 jours

Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

Tarif intra-entreprise

Nous consulter

Compétences clés acquises

- Mettre en place au sein de son entreprise son PMS
- Créer ses propres autocontrôles
- Créer sa propre grille d'audit interne

Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

ANTERES FORMATION ▪ CONSEIL

17 Impasse Mireille - 13600 La Ciotat
Tél : 04 42 08 12 53 - Fax : 09 81 40 72 02
contact@anteres.fr - **www.anteres.fr**
Siret : 50483067000015 - NDA : 93131298613