

HYGIENE HACCP

Programme
TPE-PME
Adhérent OPCALIM :
prise en charge à
100%

HACCP : connaître la méthode et savoir l'appliquer

Objectifs

Acquérir une méthode pour mettre en place les **7 principes de l'HACCP** conformément à la réglementation et aux exigences des référentiels IFS, BRC, ISO 22000 et FSSC 22000



Contenu

Les 12 étapes du Codex Alimentarius

Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit

Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise

S'assurer que ces moyens sont mis en oeuvre de manière effective et efficace

En pratique : Possibilité d'apporter les documents HACCP en place dans votre entreprise pour les commenter

Public : Cadres et Techniciens , Opérateurs et encadrants concernés par l'HACCP, Service Qualité, Futurs membres de l'équipe HACCP, Gérants TPE

Pré-requis : Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments

Méthodes et outils

Sollicitation des stagiaires : questions, partage d'expériences

Plan HACCP type

Réflexion sur la démarche HACCP via une étude de cas

Fascicule remis au stagiaire

Animation

