

Mettre en œuvre la démarche HACCP

Mettre en œuvre la démarche HACCP

 Formation

 Sessions sur demande

 Attestation de présence

 Formation présentielle

 21 heures

Référence de la formation: FR-SA1

Version: 29.03.2024. Vous trouverez toutes les informations actuelles sur <https://academie-fr.tuv.com/s/FR-SA1>

Cette formation permet d'identifier les principes de la méthode HACCP, d'appliquer l'HACCP en cohérence avec la démarche qualité et de développer l'esprit d'équipe dans une étude HACCP en équipe pluridisciplinaire.

Les objectifs

- Identifier les principes de la méthode HACCP
- Appliquer l'HACCP en cohérence avec la démarche qualité
- Développer l'esprit d'équipe dans une étude HACCP en équipe pluridisciplinaire

Le public ciblé

Personnel impliqué dans la mise en place d'un système HACCP, dans les secteurs : agro-alimentaire, restauration collective, grande distribution de produits alimentaires, biotechnologies, cosmétiques et parapharmaceutiques

Les prérequis

Aucun.

Le contenu de la formation

La méthode HACCP est une approche éprouvée et reconnue à l'international, permettant de prévenir et de maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

La démarche HACCP repose sur la définition, la mise en oeuvre et le suivi d'autocontrôles.

Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

- L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Les enjeux / bénéfices de la mise en place de la démarche HACCP
- La réglementation européenne applicable à partir du 1er janvier 2006 – Le Pack Hygiène : les points clés

Présentation de la méthode HACCP

- Introduction à la méthode HACCP
- La notion de danger et de risque
- La règle des 5 M
- Les préalables à la mise en place de la méthode HACCP (facteurs clés de succès)
- Les guides de Bonnes Pratiques

Les étapes de la construction d'un plan HACCP

- Analyse et évaluation des risques physiques, chimiques et microbiologiques à chaque étape de la vie du produit
- Établissement des CCP (Points Critiques) pour la salubrité des aliments en fonction des risques réels
- Maîtrise effective des risques liés :
 - Au personnel
 - Aux locaux
 - Aux matériels
 - Aux matières premières
 - Aux manipulations
- Définition et mise en oeuvre des outils de contrôle et de suivi d'efficacité
- Définition des actions correctives à mettre en oeuvre en cas de perte de maîtrise sur un CCP et rédaction d'un plan d'actions.

Modalités d'évaluation

- Exercices individuels, en binôme, en groupe ;
- Études de cas (selon le temps de formation demandé)
- QCM

Informations importantes

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter avant de procéder à l'inscription en envoyant un mail à formation@fr.tuv.com. Nous mettrons tout en œuvre pour répondre à votre besoin de formation.

Formulaire de commande Page 1/3

Je m'engage par ce document présent à m'inscrire à la formation suivante:

Mettre en œuvre la démarche HACCP

Référence de la formation: FR-SA1

Veillez sélectionner votre session:

Vous trouverez toutes les informations complémentaires sur les dates sous <https://academie-fr.tuv.com/s/FR-SA1>.

Veillez nous envoyer **toutes les pages** du formulaire par e-mail pour commander le séminaire susmentionné.

E-mail:

formation@fr.tuv.com

Veillez saisir vos données de commande sur la page suivante.

© TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Formulaire de commande Page 2/3

- Je commande en tant que consommateur (client privé)
- Je commande en tant qu'entreprise / administration (client professionnel)

Adresse de facturation

Nous utilisons ces données pour la confirmation de commande et la facturation.

Nom de l'entreprise ou de l'administration:

Département (optionnel):

Rue et numéro:

Code postal:

Ville:

Votre numéro de commande interne:

Numéro de TVA (optionnel):

vous pouvez indiquer ici un numéro de commande interne (numéro SAP, etc.) défini par votre entreprise. Nous indiquerons ce numéro sur la facture.

Vos coordonnées

Nous utilisons ces données pour la confirmation de commande et la facturation.

Civilité:

Prénom:

Nom de famille:

Adresse e-mail:

Numéro de téléphone (optionnel):

© TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Formulaire de commande Page 3/3

Informations sur les participants

Je participerai moi-même au séminaire (coordonnées, comme indiqué ci-dessus).

La personne suivante doit participer au séminaire:

A ne remplir que si vous ne participez pas vous-même, mais qu'une autre personne participe.

Civilité:

Prénom:

Nom de famille:

Adresse e-mail:

Numéro de téléphone (optionnel):

Date de naissance (optionnel):

Lieu de naissance (optionnel):

Méthode de paiement: Facture

Pour les consommateurs, les informations sur le droit de rétractation s'appliquent et sont disponibles sous les CGV ci-jointes.

J'accepte par la présente les conditions générales de l'organisateur (<https://academie-fr.tuv.com/conditions-generales-vente>) décrites ci-après.

Lieu, date

Signature

Veuillez nous envoyer **toutes les pages** du formulaire par e-mail pour commander le séminaire susmentionné.

E-mail:

formation@fr.tuv.com