

Etude HACCP/ ISO 22000



Quels sont les objectifs de la formation?

Objectif général : Identifier et expliquer les principes, étapes et bonnes pratiques de la méthode HACCP afin de prévenir et maîtriser les risques alimentaires

Objectifs pédagogiques:

- Identifier les caractéristiques du système HACCP et son rôle dans la maîtrise de la sécurité alimentaire
- Décrire les principes et la logique du système HACCP
- Présenter les étapes de mise en œuvre de la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène

Quel est le programme de la formation?

Connaître les bases du système HACCP

- Historique
- Introduction
- Gestion de la qualité
- Le système HACCP
- Vocabulaire
- Objet de l'HACCP

La logique du système HACCP

- Les 7 principes
- Séquence logique de l'HACCP

Mise en œuvre de la méthode HACCP

- Descriptif des 12 étapes
- 7 Bonnes pratiques d'hygiène



Effectif

15 personnes max



Durée

7h00 en face à face



Lieu

En intra-entreprise

Public concerné

Toute personne travaillant dans les locaux de manipulation, transformation et entreposage de denrées alimentaires

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Prérequis

Aucun.

Moyens techniques et pédagogiques

Cette action s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices pratiques. Chaque participant aura à sa disposition un livret de formation reprenant les différents thèmes abordés

Contact

AQUALEHA - Chemin des Tertres Noirs - 35505 VITRÉ Cedex
Tél : 02 99 74 10 54 ; Mail : contact@aqualeha.fr - www.aqualeha.com

AQUALEHA