

FORMATION

COMMENT CONDUIRE UNE ANALYSE DE RISQUES HACCP

Objectifs

- Connaître la réglementation applicable à un additif alimentaire
- Connaître le processus de management du risque qualité
- Savoir évaluer les dangers
- Savoir appliquer l'HACCP dans sa démarche de gestion du risque
- Connaître les outils de suivi et de décision utiles
- Connaître les règles de gestion d'un groupe de travail "analyse de risques"
- Savoir gérer la démarche dans le temps
- Être mis en situation, via une étude de cas en sous-groupes



Besoin de cette formation en intraentreprise ?

Contactez notre équipe pour en savoir plus.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Durée de session

2 jours

Mode d'animation

Inter ou Intra

Prérequis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre cette formation

Modalité d'évaluation

Nous mettons automatiquement en place des modalités d'évaluation pour l'ensemble de nos formations, que celles-ci soient des formations de notre catalogue ou des formations que nous construisons et adaptons spécifiquement en fonction de vos besoins.

Moyen pédagogique

- Alternance d'exposés et de travaux en ateliers
- Travail à partir de documents types
- Échanges d'expériences
- Remise d'un document de synthèse

Pour qui?

AQ, assurance de stérilisation

Accessibilité

Merci de nous indiquer si un participant est en situation de handicap au moment de l'inscription.

FORMATION

COMMENT CONDUIRE UNE ANALYSE DE RISQUES HACCP

Programme de formation

JOUR 1 :

1. OBJECTIF DE LA FORMATION

2. HISTORIQUE ET DÉFINITION DU RISQUE

3. LES DIFFÉRENTS TYPES DE RISQUES

4. LA NOTION DE RISQUE DANS LES TEXTES

L'HACCCP, c'est quoi ?

5. LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR LORS DE LA PRODUCTION D'ADDITIFS

- Le « Paquet Hygiène »
- Présentation
- Objectifs
- Les textes
- Les obligations des professionnels
- Qui est concerné ?
- Obligation de résultats
- Les exigences de nos clients
- Quelles sont leurs exigences ?

6. LES 5 GRANDES ÉTAPES COMMUNES AUX ANALYSES DE RISQUES

- Définition du contexte
- L'identification des risques, comment procéder ?
- L'évaluation des risques : Comment faire? Quelle(s) méthode(s)?

JOUR 2 :

6. L'ANALYSE DU RISQUE PRODUIT (SUITE) :

- Le traitement des risques: Comment procéder?
- Mesure des risques résiduels.

7. SAVOIR GÉRER ET ANIMER UN GROUPE DE TRAVAIL "ANALYSE DE RISQUES"


- Pourquoi construire une équipe HACCP ?
- Répartir les responsabilités au sein de l'équipe
- La distribution des rôles au sein du groupe, L'animateur et les règles d'animation,
- Les conditions de réussite.

8. SUIVRE ET FAIRE VIVRE L'HACCP

- Faire vivre son système
- Le suivi de l'HACCP
- Communiquer

9. EVALUATION (QUIZZ) ET DÉBRIEFING DE LA FORMATION

NOUS CONTACTER

 +33 2 32 09 36 33

 formation@intertek.com

 intertek-france.com.intertek-academy



LIEUX DES FORMATIONS

Centre de formation
de Dardilly

Multi Parc du Jubin
Bâtiment A
27 chemin des Peupliers
69570 Dardilly

Centre de formation
de Paris la Défense

La Défense - Tour PB5
10^{ème} étage Aile Ouest
1, avenue du Général de Gaulle
92800 Puteaux