

CONDUIRE ET OPTIMISER VOTRE SYSTÈME HACCP SELON ISO22000

Référence : QSA 002



DURÉE

2 jours
(14 heures)



TYPE DE FORMATION

En présentiel : oui
À Distance : oui
Mixte : non



MODE D'APPRENTISSAGE

Synchrone : oui
E-learning : non
Mixte : non



ELIGIBLE AU CPF

non

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation vous serez capable de :

- ▶ Situer la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et dans celui de la norme ISO22000 version 2018
- ▶ Identifier les dangers pertinents pour l'entreprise
- ▶ Concevoir et/ou revoir le système HACCP de votre organisme, au regard des exigences de la norme ISO 22000 version 2018

Les plus :

- ▶ La formation est animée par une consultante expérimentée avec une expérience en industrie alimentaire, en déploiement de système de sécurité des aliments depuis plus de 10 ans et auditrice de certification des référentiels ISO22000/FSSC22000
- ▶ Outil EXCEL d'analyse des dangers permettant d'élaborer les études HACCP

TARIFS

Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

1050€ HT/personne

Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -
max. 10 personnes)

à partir de
2800€ HT/session

Dossier de financement
après des OPCO possible.

CONTENU DE LA FORMATION

- ▶ Introduction à l'HACCP et à la norme ISO22000
- ▶ Comment établir les Programmes Préalables
- ▶ Comment réaliser les étapes initiales permettant l'analyse des dangers (description des produits, utilisation prévue, Diagrammes de flux et description des processus)
- ▶ Analyse des dangers (Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables Évaluation des dangers, sélection, évaluation et validation des mesures de maîtrise, plan de maîtrise)
- ▶ Vérifier et améliorer le système HACCP
- ▶ Organiser une revue du système de sécurité des aliments

PUBLIC CONCERNÉ

Responsables, ingénieur(e)s et technicien(ne)s des services qualité, responsables de l'équipe HACCP, consultant(e)s

Prérequis : aucun.

Modalités d'évaluation initiale des prérequis : aucune.

Condition d'accessibilité : nous nous attachons à donner l'accès à nos formations à tous les publics y compris les collaborateurs en situation de handicap. Afin d'envisager cette faisabilité dans les meilleures conditions pour le participant, nous vous remercions de nous contacter.

ÉVALUATION

Modalités d'évaluation finale des acquis de la formation :

- ▶ Exercices de validation des acquis en cours de formation.
- ▶ Questionnaire final à effectuer à la fin de la formation.
- ▶ Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DOMAINES ET CODES DE COMPÉTENCES

- ▶ Domaine(s) de formation :
- ▶ Domaine de spécialité (NSF) :
- ▶ Groupe formation emploi (GFE) :
- ▶ Codes ROME (métiers) :
- ▶ Type d'emplois accessibles :

Lien avec MonCPF :

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes :

Cette formation repose sur une mise en situation des participants dans le contexte de leur entreprise.

- Apports théoriques sous forme de diaporama
- Exercices de mises en situation
- Vidéos

En inter-entreprise :

- étude de cas complète de mise en œuvre d'un système HACCP.

En intra-entreprise :

- applications en lien avec l'analyse HACCP du site.

Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées.
- ▶ Outil EXCEL d'analyse des dangers permettant de bâtir les études HACCP.

Équipement ou matériel à apporter :

- ▶ En E-learning : plateforme LMS, outil en ligne interactif.
- ▶ Formation à Distance : pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions, il faut au minimum :
 - un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et une webcam,
 - une connexion internet stable.
- ▶ Formation en présentiel :
 - salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier,
 - pour les stagiaires : ordinateur individuel ou smartphone.

Préparation conseillée : aucune.