

HACCP

Perfectionnement

2 JOURS

Les objectifs...

- Présentation des principes
- Perfectionnement de la méthodologie nécessaire pour participer activement à des études selon les principes de l'HACCP* au sein de groupes de travail
- Acquisition du vocabulaire
- Présentation du cadre réglementaire et des exigences clients

Qui est concerné?

- Les cadres et techniciens amenés à animer ou participer à la mise en place de la démarche Sécurité des Aliments

HACCP : Perfectionnement

Le programme...

- Historique, définitions et intérêts
- Sécurité des Aliments et réglementation (contraintes et applications)
- Sécurité des Aliments parmi les outils de la qualité : ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22000
- Les 7 principes de la méthode HACCP* utilisés dans la maîtrise de la sécurité des aliments
- Méthodologie à utiliser pour réaliser les études Sécurité des Aliments
- Déclinaison sur un cas pratique : mise en place de l'application de la méthodologie

*HACCP: Hazars Analysis Critical Control Point

