

MSA 03: PRESENTATION DE LA METHODE HACCP

Public

Tous professionnels de l'alimentaire

Objectifs

- * Connaître la méthode HACCP
- * Mettre en place la méthode HACCP dans votre établissement

Contenu de la formation

- * L'origine de la méthode HACCP
- * Les 5 M (Ishikawa)
- * Les principes de l'HACCP
- * La méthode HACCP
 - ✦ Constitution de l'équipe HACCP
 - ✦ Définition du champ d'étude
 - ✦ Description du produit
 - ✦ Utilisation attendue du produit
 - ✦ Elaboration d'un diagramme de fabrication
 - ✦ Analyse des dangers
 - ✦ Identification des points critiques pour la maîtrise des CCP
 - ✦ Etablir les niveaux cibles et les tolérances pour chaque CCP
 - ✦ Etablir les actions correctives
 - ✦ Etablir un système d'enregistrements et de documentation
 - ✦ Vérification
 - ✦ Actualisation du système HACCP

Nos supports de communication

Video-projecteur

Paper-board

Méthodes pédagogiques

Exercices pratiques

Remise d'un livret pédagogique à chaque participant

Validation des acquis