

L'HACCP expert : Comment aller plus loin dans votre HACCP et faire progresser votre SMSDA

Information fournie
par :
GREF Bretagne

Date de mise à jour : 27/04/2020 | Identifiant OffreInfo : 06_0901436F

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

- Comprendre les enjeux de la validation des produits et des procédés
- Savoir gérer le management du changement et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- Savoir évaluer votre HACCP par la vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité
- Mettre en évidence l'HACCP lors de la revue de direction
- Connaître les différences du Food Safety Plan selon les lois FSMA avec l'HACCP

Programme de la formation

Présentation des enjeux de la validation

- Qu'est-ce que la validation des produits et des procédés : définitions, exigences des normes (FSSC) et des référentiels (IFS et BRC), exemples
- Conséquences et bénéfices d'un protocole de validation : importance de l'échantillonnage, conduite d'essais, bénéfices sur les plans de surveillance et les coûts de non-qualité, justification des décisions en cas de non-conformité, bénéfices dans l'expertise des risques

Comment bien gérer les changements dans l'entreprise

- Données d'entrée du changement
- Rôle de l'équipe HACCP et coordination avec les autres acteurs de l'entreprise
- Outils de gestion du changement et de validation (exemples)
- Données de sortie de la validation et relation avec l'HACCP : l'évaluation objective des risques et de leur criticité, la montée en version de l'étude HACCP en conception

La vérification de l'HACCP

- Objectifs de la vérification
- Données d'entrées de la vérification
- Comment évaluer le niveau d'application des PRP, PRPO et des CCP ?
- Comment évaluer l'efficacité de son système basé sur l'HACCP par l'analyse des données ?
- Données de sortie de la vérification
- La communication en revue de direction de l'efficacité du système HACCP

Validation et sanction

Attestation de formation

Type de formation

Non certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

11 heures en centre

Conventionnement : Non

Financier(s)

Entreprise

Conditions d'accès

Public(s)

Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Maîtrise des concepts de l'HACCP

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

-

75015 - Paris 15e

Responsable : ADRIA DEVELOPPEMENT

Téléphone fixe :

Contacter l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Responsable :

Téléphone fixe : 02 98 10 18 55

fax :

Site web : <http://www.adria-formationagroalimentaire.fr>

Contacter l'organisme

Contacteur l'organisme formateur

Association pour le développement de la recherche

SIRET: 30696427100036

Responsable : THOMAS

Téléphone fixe : 02 98 10 18 28

Site web :

Contacter l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 03/12/2020 au 04/12/2020

débutant le : 03/12/2020

Adresse d'inscription

Association pour le développement de la recherche

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

ADRIA DEVELOPPEMENT

SIRET : 30696427100036

Adresse

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Téléphone fixe : 02 98 10 18 55

Contactez l'organisme