

PROGRAMME

Module 1 : H.A.C.C.P et approche réglementaire

1. L'H.A.C.C.P. dans son ensemble
 - Définition de la méthode HACCP
 - Nouvelle approche et contexte réglementaire
 - Les responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire
 - Le principe du choix des moyens à mettre en œuvre pour atteindre un résultat.
2. Les nouvelles obligations réglementaires : en particulier la traçabilité
 - Traçabilité ascendante et descendante
 - L'intérêt d'une procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

Module 2 : Application pratique

1. La méthode H.A.C.C.P
 - Les 12 étapes du Codex Alimentarius
 - Les spécificités d'application en restauration
2. Diagrammes de fabrications / notions de grandes familles de produits – Travaux de groupe N°1
3. La recherche des dangers : « la règle de 5 M » – Travaux de groupe n°2
4. La recherche des mesures préventives – Travaux de groupe n°3
5. L'identification des points critiques pour leur maîtrise
6. La place des autocontrôles dans la méthode HACCP – Travaux de groupe n°4
7. Les actions correctives

Module 3 : Développement du système réglementaire

1. Les notions de procédures en H.A.C.C.P.
2. Travaux de groupe : le choix des thèmes de réflexion se fera en accord avec le groupe selon les objectifs fixés lors des modules précédents.

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Dates et lieux :

Les 1 & 2 Février 2012 à Colmar
 Les 14 & 15 Mars 2012 à Metz
 Les 13 & 14 Juin 2012 à Paris
 Les 19 & 20 Septembre 2012 à Nantes
 Les 17 & 18 Octobre 2012 à Colmar
 Les 14 & 15 Novembre 2012 à Metz

Durée : 2 jours soit 14 heures, pauses comprises

Code : LL296

OBJECTIFS

- Approfondir ses connaissances sur la méthode HACCP
- Savoir évaluer la mise en place de la méthode HACCP au sein de l'établissement
- Apprendre à définir les mesures préventives à mettre en œuvre
- Identifier les risques de contaminations du produits
- Être capable de définir des actions correctives et des autocontrôles appropriés
- Fixer des objectifs d'amélioration

PERSONNEL CONCERNÉ

- Toute personne impliquée dans la démarche HACCP (direction, qualité, personnel)

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie participative et active : étude de cas concrets pour faire fonctionner les outils, mises en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode
- Livret récapitulatif à la fin de la formation

ORGANISATION

Nombre de participants limité à 10 personnes

**Formation adaptée à vos
problématiques,
effectuée au sein de vos locaux**

Pour nous contacter:

Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF
CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

Siège Social : Rue Pierre Adolphe Bobierre - Site de la Géraudière - 44323 Nantes cedex 3
 SAS AU CAPITAL DE 1.430.000 € SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B