



Optimiser son plan HACCP en abattage-découpe

Formation Pratique

Objectifs

Compétences visées

- Revoir les principes de l'HACCP
- Pouvoir être force de proposition pour rendre plus opérationnel le plan HACCP de l'entreprise, notamment au regard du paramétrage des PrPO et BPH surveillées et ainsi faciliter la gestion du plan HACCP au quotidien
- Savoir porter le plan HACCP au sein de son équipe afin qu'il soit intégré dans les pratiques professionnelles aux différents postes de l'entreprise

Pour qui ?

- Les responsables « qualité des entreprises d'abattage-découpe et leurs collaborateurs
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

Programme

Les apports sont illustrés, point par point, par des exemples issus du plan HACCP de l'entreprise – plusieurs études de cas

Les notions fondamentales du HACCP :

- Méthodologie pour dissocier BPH, PrPO et CCP
- Quelle limite appliquer aux PrPO et CCP
- Mettre en place une surveillance
- Actions correctives
- La vérification, une action différente de la surveillance!

Intégrer son HACCP dans son PMS et le rendre opérationnel :

- Bien construire les supports opérationnels (formulaires, fichiers, enregistrements)
- Rendre vivant et attractif son HACCP vis-à-vis du personnel
- Bien adapter les fréquences des surveillances et des vérifications à la taille de son entreprise
- Supprimer les documents non opérationnels
- Avoir des enregistrements à jours et facilement consultables lors des audits (DDP, clients)
- Mettre en place des indicateurs adaptés et les afficher

Méthodes pédagogiques

- La formation s'appuie sur le cas de l'entreprise : étude/audit préalable de la partie documentaire du plan HACCP de l'entreprise avant la formation.

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Hygiène et sécurité des aliments
- Co-rédacteur du GBPH abattage découpe de porc

