Formation HACCP

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION

Qui

Ne nécessite pas de pré-requis

ORGANISATION

Durée : 1 jour (7 heures)

Atelier de formation sur site

METHODES

Atelier de formation construit dans un esprit pragmatique, où l'action domine la théorie,

Les exercices pratiques et mises en situation alternent entre les cas « réalistes » et les cas « décalés » pour permettre à chacun de prendre le recul nécessaire et d'intégrer les outils et les meilleures pratiques.

La pédagogie est progressive et évolutive, suivant « brique sur brique » ce qui a été acquis précédemment pour un apprentissage exponentiel, renforcé et complet.

INGENIERIE PEDAGOGIQUE

Serge Riotte

Directeur d'un centre de restauration Hospitalier

Expert et évaluateur de la méthode HACCP

Membre du comité scientifique Cofordis

Objectifs de la formation

- Connaître la réglementation et ses dernières évolutions
- Appliquer la méthode HACCP en restauration
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP

Programme

– réf. : P.SA.FORHACCP

- **L'évolution de la legislation**
  - ✓ La réglementation applicable et ses évolutions
  - ✓ La traçabilité, les OGM
  - ✓ L'accréditation et la sécurité alimentaire
  - ✓ Le programme national Nutrition Santé
  - ✓ La place des organismes de contrôle : rôle de la direction des services vétérinaires
- **La méthode HACCP**
  - ✓ La définition des principes et des objectifs
  - ✓ La législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires
  - ✓ Pourquoi évaluer ? comment évaluer ?
  - ✓ La construction d'une démarche HACCP performante : les étapes de la construction d'une étude HACCP
  - ✓ Déceler les points critiques nécessaires et appréhender
  - ✓ La notion de risque
  - ✓ La place des organismes de contrôle et le rôle de la direction des services vétérinaires
- **L'audit, un outil de progression**
  - ✓ La mise en place d'une démarche participative : faire adhérer les équipes à la démarche qualité
  - ✓ La démarche qualité : définition de la politique qualité
  - ✓ La méthode d'audit : principe, mise en œuvre et construction de l'audit
  - ✓ L'exploitation des résultats : exploiter les résultats pour progresser
- **La traçabilité**
  - ✓ La gestion documentaire : construire une structure documentaire adaptée
  - ✓ La traçabilité des procédures : la gestion des procédures
  - ✓ La traçabilité des produits : comment tracer ?
  - ✓ Les outils
  - ✓ L'application en unité de production : les points critiques, les contrôles, le poids de l'administratif
  - ✓ L'application en service de soins : la méthode HACCP jusqu'au consommateur
  - ✓ L'information des consommateurs : OGM, traçabilité des viandes

PROPRIETE COFORDIS

Cofordis • www.cofordis.com • contact@cofordis.com • 9, rue Paulin Talabot • 31100 Toulouse • Tél. : +33(0)9 51 71 33 16 • Fax : +33(0)9 56 71 33 16
SAS au capital de 30 000 € • SIRET 538 775 529 00018 • APE 8559A • TVA FR79538775529 • Déclaration organisme de formation n° 73 31 06339 31