

Démarche HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

PERSONNES CONCERNEES



Personnels des Secteurs :
Agro-Alimentaire-Restauration
Laboratoire - Santé

PEDAGOGIE



Apports théoriques
Exercices d'application

DOCUMENTATION



Synthèse du diaporama
présenté

- 🔍 Définir l'objectif et le champ d'application de l'étude HACCP,
- 🔍 Appréhender les étapes de l'HACCP,
- 🔍 Etablir la documentation HACCP,
- 🔍 Intégrer la documentation HACCP selon ISO 22000 dans le système documentaire Qualité ISO 9000.

CONTENU DE LA FORMATION

- 🔍 **Définition de l'objectif et du champ d'application de l'étude HACCP :**
 - Établir les liens opérationnels entre chaque étape de la démarche HACCP et le Système Qualité ISO 9000 s'il existe.
 - Planifier les grandes étapes du projet.
 - Constituer une équipe projet HACCP et un Plan d'action.
- 🔍 **Inventaire des informations utiles à la réalisation de l'étude :**
 - Définir les informations utiles à la réalisation de l'étude.
 - Recenser les documents ISO à exploiter.
 - Identifier, définir et formaliser les étapes de fabrication
 - Construire le diagramme de fabrication - Vérifier le diagramme élaboré
- 🔍 **Analyse des risques, dangers et causes des points critiques à maîtriser ou CCP tout au long de la chaîne de fabrication:**
 - Définir et évaluer les dangers potentiels.
 - Analyser et hiérarchiser les causes.
 - Définir a priori les dispositions pratiques à mettre en place pour maîtriser les risques « produit » encourus.
- 🔍 **Définition d'un plan de surveillance :**
 - Déterminer les seuils critiques aux CCP et leurs limites.
 - Définir et formaliser un plan de surveillance.
 - Établir un plan d'actions correctives.
- 🔍 **Etablir la documentation HACCP**
 - Définir le Quoi écrire ? et s'interroger sur Quels documents gérer ?
 - Établir les règles de maîtrise de la documentation HACCP.
 - Inventorier les documents ISO à modifier.
- 🔍 **Intégrer la documentation HACCP dans le système documentaire Qualité ISO 9000 :**
 - Mettre en cohérence la documentation ISO en intégrant les dispositions de maîtrise des risques « Produit »

DUREE

2 jours

