HACCP/Plan de Maîtrise Sanitaire

Apporter les connaissances et compétences nécessaires aux opérateurs et qualiticiens pour améliorer la sécurité et la qualité des produits alimentaires

AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION DE LA FORMATION

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Destinée spécifiquement aux professionnels de l'agroalimentaire, cette formation intensive d'une journée se concentre sur les fondamentaux de l'HACCP, la sécurité alimentaire et les stratégies de mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire robuste. À travers des ateliers pratiques, des études de cas et des discussions, les participants apprendront à identifier les dangers, à contrôler les points critiques et à assurer une production alimentaire sûre et conforme aux normes en vigueur.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel production, qualité et sécurité des denrées alimentaires

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les principes et l'application de l'HACCP dans l'industrie agroalimentaire
- Assurer la sécurité des denrées alimentaires en identifiant et en contrôlant les risques potentiels
- Développer et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace, personnalisé à l'environnement de travail
- Reconnaître l'importance de la surveillance et de la vérification dans le cadre de l'HACCP et du PMS
- Promouvoir une culture de sécurité alimentaire au sein des équipes de travail

DISTANCIEL PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Notions en production agroalimentaire conseillé

AU PROGRAMME

- **Introduction à l'HACCP** : principes fondamentaux et importance pour la sécurité des denrées alimentaires
- **Identification des dangers et des points critiques de contrôle** (CCP) : méthodes et outils
- **Élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS) : étapes clés, documentation et mise en œuvre
- **Surveillance, vérification et revue de l'HACCP et du PMS** : assurer une amélioration continue
- **Engagement de l'équipe et création d'une culture de sécurité alimentaire** : stratégies et bonnes pratiques

PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système

Quality First