

OPTIMISER SON PLAN HACCP EN CHARCUTERIE-SALAIISON



PIERRON Etienne
Docteur Vétérinaire, DVM -
Expert en sécurité sanitaire des
produits et des procédés

Présentiel **1 à 1,5 jour**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

Programme de la formation

Rappels théoriques sur la méthodologie HACCP – 0,5 jour
La méthode HACCP dans le contexte sanitaire actuel (paquet hygiène, IFS, ISO 22000, BRC ...)
Le contrôle microbiologique dans le cadre de la méthode HACCP
Les outils indispensables du HACCP (plans d'échantillonnage et leur efficacité, microbiologie prévisionnelle, paramétrage des Valeurs pasteurisatrice minimales, validation des DLC, challenges test, pulsotypage et épidémiologie des souches sur le terrain ...)

Mise en pratique à partir des plans HACCP provenant de l'entreprise – 0,5 à 1 jour
Quels plans de contrôle associés au plan HACCP ?
Cohérence entre l'analyse des dangers et les plans de contrôles microbiologique
Paramétrages liés au CCP (limites critiques, valeurs cibles, valeurs d'alertes, enregistrements et actions correctives)
CCP ou BPH surveillées (PrPO) ?
Quelle validation du plan HACCP ?

Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises
Les membres des équipes «Qualité » des entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Optimiser et simplifier son plan HACCP pour le rendre plus opérationnel
Bien paramétrer ses CCP et BPH surveillées (PrPO) pour en faciliter la gestion au quotidien

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)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

Mise en pratique
Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise à partir des plans HACCP tels qu'ils sont construits au moment de la formation.
Construction d'argumentaires pour défendre son plan HACCP (quels CCP ?, quels PRPO ?) en audit IFS ou ISO 22000
Formation construite sur le cas de l'entreprise : le plan HACCP et les documents d'enregistrement liés aux CCP ou aux bonnes pratiques d'hygiène surveillées (PRPO) sont à transmettre au formateur avant la formation