



Améliorer la traçabilité de ses produits en abattage-découpe

Objectifs

Compétences visées

- Reprendre en main les principes de la traçabilité
- Améliorer l'efficacité de la traçabilité : Mieux enregistrer les données au fil du process et mieux les valoriser

Pour qui ?

- Le responsable qualité
- Le responsable production

Prérequis

Aucun

Points forts

- La formation s'appuie sur le cas de l'entreprise : phase d'observation sur site et étude de la partie documentaire du plan HACCP de l'entreprise avant la formation.

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

Etat des lieux de la traçabilité au niveau de l'atelier

- Echanges sur les problèmes rencontrés : Identification des contraintes liées aux différents postes de production et aux cahiers des charges fournisseurs et clients
- Analyse : Repérage des points forts et des axes de progrès du système de traçabilité en place

Recherche de solutions au regard des axes de progrès identifiés – Retour sur les observations réalisées

- Création d'un numéro de lot de découpe
- Gestion et suivi des lots aux différents postes : Réception des matières premières ; Production ; Préparation des commandes
 - Données à enregistrer
 - Documents supports
 - Valorisation des données collectées

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Hygiène et sécurité des aliments

