

PLAN DE FORMATION

Formation sur le Plan HACCP

DURÉE	FORMAT	LANGUE
2 semaines (flexible)	En présentiel ou virtuel	Anglais, français

La formation sur le plan HACCP vous aide à concevoir, réviser et améliorer des plans de sécurité sanitaire des aliments conformes aux principes du Codex. Dans ce cours, vous apprenez à décrire les produits, à cartographier les étapes du procédé, à analyser les dangers et à identifier des points critiques pour la maîtrise (CCP) qui soient réalistes et applicables à votre contexte.

La formation s'appuie sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et son annexe HACCP, et utilise des exemples tirés d'usines et de systèmes d'inspection réels. Vous vous exercez à construire des plans HACCP étape par étape, des diagrammes de flux et de l'analyse des dangers jusqu'aux limites critiques, à la surveillance, aux actions correctives et à la vérification.

À la fin de la formation, les participants seront capables de rédiger ou de mettre à jour un plan HACCP, d'expliquer leurs choix aux auditeurs et régulateurs, et de relier le plan aux programmes préalables, aux réglementations nationales et aux systèmes de certification.

Ce que vous apprendrez

- Expliquer le rôle de l'HACCP dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments basés sur le Codex et son articulation avec les programmes préalables
- Décrire les produits, l'usage prévu, les consommateurs cibles et les flux de procédé comme base d'un plan HACCP solide
- Mener une analyse structurée des dangers et déterminer les dangers significatifs devant être maîtrisés
- Identifier les CCP à l'aide des arbres de décision du Codex, sans les confondre avec les programmes préalables opérationnels
- Fixer des limites critiques, une surveillance, des actions correctives et des activités de vérification réalistes et applicables
- Réviser, mettre à jour et communiquer votre plan HACCP aux régulateurs, auditeurs et personnel de l'usine

Public cible

Agents et inspecteurs gouvernementaux de la sécurité sanitaire des aliments	Évaluateurs et gestionnaires de risques
Responsables QA/QC et coordinateurs HACCP dans l'industrie	Responsables de laboratoire et experts techniques appuyant la mise en œuvre de l'HACCP
Équipes de projets financés par des bailleurs de fonds et consultants travaillant sur le contrôle des aliments basé sur le risque	

Aperçu du programme de formation

SUJET	OBJECTIF
Sujet 1	Fondements de l'HACCP selon le Codex et lien avec les programmes préalables
Sujet 2	Description des produits, diagrammes de flux de procédé et confirmation sur site
Sujet 3	Analyse des dangers et détermination des CCP
Sujet 4	Limites critiques, surveillance, actions correctives et vérification
Sujet 5	Projet de synthèse : rédaction ou révision d'un plan HACCP pour votre contexte

Certification

Les participants recevront un certificat de fin de formation reconnaissant leur participation à cette formation sur le plan HACCP et leur capacité à contribuer à la mise en œuvre de l'HACCP conforme au Codex.

Demander cette formation

COURRIEL

blaise@blaiseouattara.com

AUTRE COURRIEL

ouattara.blaise@yahoo.fr

TÉLÉPHONE

+1 343 202 5776

SITE WEB

blaiseouattara.com

SOURCE

Dr Blaise Ouattara, Formation sur le Plan HACCP — page du programme — <https://blaiseouattara.com/haccp-plan-training/>