

Durée :

2 jours (14 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Tout public.

Notre intervenant :

Consultante qualité, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire.
Evaluation qualitative en fin de formation et remise d'un certificat de stage.

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

**1310 € HT
(1572 € TTC)**

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

Connaître les bases relatives à la maîtrise de la sécurité alimentaire

Aborder les référentiels de la norme internationale ISO 22000

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Il s'appuie sur l'ensemble des normes, textes et réglementations en vigueur

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

• **L'outil H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)**

Définitions, intérêts, contexte réglementaire,

Connaissance des bases théoriques et des outils d'application,

H.A.C.C.P et réglementation (rôle des guides de bonnes pratiques)

L'H.A.C.C.P parmi les outils de la qualité et les normes

ISO 9001 et ISO 22000, liens avec le système qualité

• **Les différents risques de contamination alimentaire**

Chimiques, microbiologiques, physiques.

Les moyens de protection ou de lutte contre certains dangers

La sécurité des produits et des procédés de fabrication.

• **Méthodologie de l' H.A.C.C.P**

Référentiel utilisé (codex alimentarius).

Les 7 principes de l'H.A.C.C.P

Les 12 étapes de la mise en place

• **La normalisation : une démarche au service de la sécurité des**

aliments

- **La norme ISO 22000 : principales exigences**
- **Articulation entre ISO 22000 et ISO 9001**
- **La certification ISO 22000**