



SMS-CONSULTING

PRP ET HACCP SELON LA NORME ISO 22000:2018

Aucune description

Niveau : Intermédiaire

Prix : à partir de 650 000,00 Ar HT

Durée : 5 jours | 40 heures

Place : 6 à 15 personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- Situer PRP et HACCP par rapport à l'ISO 22000
- Expliquer les Bonnes Pratiques selon les PRP
- Comprendre les différentes étapes requis par l'HACCP
- Tester les 12 étapes : mettre en pratique les analyses des dangers et maîtrise des risques de contamination
- Bâtir un Plan HACCP

Programmes de cette formation

- - Introduction
 1. Contexte et historique
 2. HACCP et l'ISO 22000
 3. Principes, termes et définition
 4. HACCP – Principes et étapes

- - Les Programmes Prérequis ou PRP
 1. 8.2 Programmes prérequis (PRP) – ISO TS 22002-1

- - Étapes initiales permettant l'analyse des dangers
 1. Étape 1 : Équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (5.3)
 2. Étape 2 :Caractéristiques des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit (8.5.1.2)
 3. Caractéristiques des produits finis (8.5.1.3)
 4. Étape 3 : Utilisation prévue (8.5.1.4)
 5. Étape 4 : Diagrammes de flux et description des processus (8.5.1.5)
 6. Etape 5 : Confirmation sur site des diagrammes de flux (8.5.1.5.2)
 - 7.

- - Planification (Chapitre 6)
 1. tape 6 : Analyse des dangers (8.5.2) :Validation de la ou des mesures de maîtrise et de la ou des combinaisons de mesures de maîtrise (8.5.3)
 2. Étape 7 : Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO) (8.5.4)
 - 3.
 4. Etape 8 : Détermination des limites critiques et des critères d'action (8.5.4.2)
 - 5.
 6. Étape 9 : Systèmes de surveillance au niveau des CCP et pour les PRPO (8.5.4.3)

- 7.
8. Étape 10: Plan de maîtrise des dangers – Corrections (8.5.4)Actions correctives (8.9.3)
9. Étape 11: Maîtrise des activités de surveillance et de mesure (8.7)Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers
10. Audit interne (9.2)
11. Étape 12: Informations documentées (7.5)