

## TEAM LEADER HACCP

### A L'ISSUE DE CE STAGE, VOUS SEREZ :

- ✓ capable d'animer une équipe HACCP
- ✓ capable de faire vivre un système HACCP
- ✓ Savoir utiliser les outils de communication

**Intervenant : Olivier Boutou – Ingénieur Développement Groupe AFNOR**  
Référént agroalimentaire pour le département Action Régionale du Groupe AFNOR, Expert 3D et formateur/Auditeur IRCA-ICA ISO 22000 et FSSC 22000.



Ce stage s'adresse au Chef d'entreprise, responsables d'équipes HACCP, Responsables qualité et sécurité des aliments, Responsables de production, de maintenance, Auditeurs internes, Consultants et formateurs en sécurité des denrées alimentaires

#### 1 – Animer une équipe HACCP

- Le rôle d'un animateur dans le système HACCP
- Les relations entre les membres de l'équipe HACCP (animateur, participant, décideur)
- Le rôle / mission de l'animateur lors des réunions de l'équipe HACCP

#### 2 – Animer une réunion de l'équipe HACCP

- Avant la réunion de l'équipe HACCP
- Préparation, logistique, convocation, relance
- Pendant la réunion
- Mise en confiance et mettre à l'aise les participants
- Rappel des règles et des objectifs
- Faire produire le groupe
- Obtention du consensus pour les choix et décisions
- Définition du plan d'amélioration
- Après la réunion
- Diffusion des résultats
- Déclenchement des actions nécessaires à la réussite du projet
- Les outils de communication
- Les règles et les outils de communication (avant – pendant – après)
- Les relations interpersonnelles (base de l'Analyse Transactionnelle)

#### 3 – Comprendre un système HACCP

- a. Définition et pilotage des PRP
- \*Place de l'HACCP dans les différentes démarches
  - \*HACCP au coeur de la réglementation (Plan de Maîtrise Sanitaire)
  - \*HACCP au coeur des référentiels BRC, IFS et ISO 22000
  - \*L'HACCP décodé selon la norme NF V 01-006

#### 3 – Comprendre un système HACCP (suite)

- b. La démarche HACCP
- \*Constitution de l'équipe HACCP (rôle, responsabilités, compétences des membres)
  - \*Le diagramme de flux et la description des étapes du procédé
  - \*L'analyse des dangers
    - Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables
    - Évaluation des dangers
    - Détermination des mesures de maîtrise
    - Validation des mesures de maîtrise
  - \*Classement des mesures de maîtrise
    - Détermination et pilotage des PRPo
    - Détermination des CCP
  - \*Détermination des limites critiques pour chaque CCP
  - \*Etablissement d'un système de surveillance des PRPo et des CCP
    - Modalités de surveillance, responsabilité, preuves
  - \*Définition et lancement des corrections et des actions correctives
  - \*Planification de la vérification du système HACCP
    - Objectifs, modes, responsabilités, preuves
  - \*Vérification de l'efficacité du système
    - Evaluation des résultats individuels de vérification
    - Analyse des résultats des activités de vérification
    - Préparation de la revue de direction du système de management de la sécurité des aliments (SMSA)
- 3 – Réalisation d'une analyse complète HACCP (mises en activité)**

21 heures

Les 22, 23 & 24  
Août 2016



8h30-17h00



1200 euros HT  
Déjeuner offert



CENTHOR-CCIR  
St GILLES LES HAUTS



**CRITT Réunion**  
Justine ROBERT

[critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

☎ 0262. 92.24.00

☎ 0262.94.22.95

#### POINTS FORTS du stage

Apports théoriques éclairés par aspects pratiques documentaires  
Utilisation de formulaires prêts à l'emploi  
Exercices réalisés en équipe  
Echange d'expériences  
Attestation de présence par 1/2 journée  
Evaluation de fin de stage