APPLIQUER LES PROCEDURES QUALITE EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Code : F-HQ-IAAP

Public

Tout salarié d'une entreprise agroalimentaire

Prérequis

Idéalement, avoir suivi la formation « Hygiène en IAA »

Effectifs

De 4 à 10 personnes

Durée

14 heures (2 jours)

Méthodes pédagogiques

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application concernant l'analyse des risques en matière d'hygiène alimentaire se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

Méthodes d'évaluation

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation.

Les formateurs de SOLIMAGO Conseil et Formation possèdent les qualifications requises pour dispenser cette formation

Objectifs

- Définir la qualité en IAA et expliquer les conséquences de la non-qualité
- Déployer ses missions conformément à la règlementation en vigueur, à la politique Qualité du site et en ayant pris conscience de son rôle dans l'amélioration continue
- Comprendre les enjeux de la traçabilité et ses implications au poste de travail

Contenu

Définition Qualité:

- Définir la qualité
- Définir la non-qualité et ses conséquences
- Distinction entre qualité produit et sécurité alimentaire (les 4S de la qualité en IAA)
- L'évolution de la notion de qualité dans le temps: contrôle qualité, assurance qualité et management par la qualité
- Le vocabulaire associé à la qualité

Le système d'assurance qualité:

- Justifier la mise en place d'un système d'assurance qualité dans l'entreprise
- La politique qualité du site
- Définir et identifier le rôle de chaque salarié dans le bon fonctionnement du système qualité: le rôle de l'opérateur de production dans la surveillance des critères qualité, dans la détection des non-conformités et dans la mise en place d'actions correctives
- Expliquer les différents documents
- Les non-conformités au poste de travail et les actions correctives
- Adopter une attitude positive en proposant des actions de prévention des risques et des actions d'amélioration

La méthode HACCP :

- Définition et vocabulaire de l'HACCP (danger, risque, différences entre mesures préventives, actions curatives et actions correctives, CP, CCP…)
- Les CCP sur le site, les CCP au poste de travail, les moyens de leur maitrise et les procédures associées

La traçabilité :

- Définir la traçabilité et comprendre les enjeux
- Rechercher les éléments de traçabilité pour un test de traçabilité amont et aval
- Identifier les éléments liés à la traçabilité sur le site
- Les éléments de traçabilité sur les feuilles d'enregistrement au poste de travail et le rôle de chacun (importance du bon remplissage des documents)
- La différence entre un rappel et un retrait et leurs incidences pour l'entreprise

3 chemin de Pandellé, 64450 THEZE
SARL SOLIMAGO
Conseil et Formation QHSE
06 63 03 46 66
SIRET : 898 303 821 00018
Code NAF : 7022Z
contact@solimago.fr
N° de déclaration d'activité : 75640499764
N° RCS FILIA-MAIF 7284318N