

De l'HACCP à l'ISO 22000

Le management de la sécurité des aliments

Olivier Boutou – AFNOR

Nezha HAFID AZHARI – Lesieur Cristal

Sommaire de l'atelier :

L'idée est de focaliser sur le cœur de la méthode HACCP dans la norme ISO 22000 c'est-à-dire l'analyse des dangers :

- identification des dangers
- évaluation des dangers
- maîtrise des dangers (PRPo / plan HACCP)

Programme de l'atelier :

Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape et mener l'analyse des dangers et étudier les mesures de maîtrise des dangers identifiés

- Collecte des informations pertinentes
- Identification des dangers
- Evaluation des dangers
- Détermination des mesures de maîtrise
- Validation des mesures de maîtrise

Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)

- Classement des mesures de maîtrise (PRPo / plan HACCP)

Établir les limites critiques pour chaque CCP

Établir un système de surveillance pour chaque PRPo et chaque CCP

- Surveillance des PRPo
- Surveillance des limites critiques des CCP

Établir les corrections et les actions correctives

- Maîtrise des non-conformités
- Corrections systématiques
- Actions correctives
- Évaluation du produit affecté et retrait/rappel
- Dossier de preuve

Établir les procédures de vérification

- Planification de la vérification
- Les activités de vérification

Établir la documentation et l'archivage

- Le plan HACCP
- Le tableau de gestion des PRPo
- La mise à jour des informations initiales

Techniques pédagogiques:

Alternance de présentation méthodologique et de petits exercices simples et concrets sur le sujet (dangers, mesures de maîtrise, surveillance et vérification).

Témoignage et présentation du cas LESIEUR CRISTAL.

Remarques :

Pour les participants à l'atelier « De l'HACCP à l'ISO 22000 », des offres spéciales pourront être proposées sur le stand AFAQ AFNOR Maroc

- ouvrages sur la sécurité des aliments
- outil de veille réglementaire et normative (Saga Veille)
- outil d'auto-évaluation OK Pilot ® sur ISO 22000
- évaluation HACCP sur site avec certificat eHACCP.

A cette occasion, des offres packagées agroalimentaires du Groupe AFNOR seront présentées.