



# Différences entre HACCP et ISO 22000

## Pré-requis

Connaissance minimale de l'HACCP (7 principes 12 étapes)

## Durée

1 journée (7 heures)

## Dates

8 juillet 2014

## Lieu

Ester Technopole

## Frais de participation

Adhérent AFQP 350€ par jour par personne.

Non adhérent AFQP 500€ par jour par personne.

*Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.*

Voir conditions générales de vente.

## Nombre de participants

Limité à 10

## Animateur

Fabrice ROCHE

## Public concerné

Public ayant déjà une base de connaissance de l'HACCP.

## Objectifs pédagogiques

Gestion d'un système HACCP à l'intérieur d'un système de management de la sécurité des aliments de type ISO 22000

## Programme

### Principes et étapes du système HACCP

Révision de l'HACCP

### Comparaison de l'HACCP selon le Codex Alimentaire et HACCP selon l'ISO 22000

Différence sur les points suivants :

- Equipe HACCP
- Description du produit
- Utilisation du produit
- Diagramme de fabrication
- Analyse des dangers (principe 1)
- Identification des ccp (principe 2)
- Limites critiques (principe 3)
- Système de surveillance (principe 4)
- Mesures correctives (principe 5)
- Procédure de vérification (principe 6)
- Dossiers et registres (principe 7).

## Moyens pédagogiques

Le formateur s'appuie sur des vidéoprojections audio visuelles ainsi que des exemples concrets pour illustrer le débat servant de formation.