

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la mise en place d'une démarche qualité
Acquérir les outils nécessaires à sa mise en place et sa surveillance.

PUBLIC

Opérateurs
Responsable Qualité
Responsable de production
Direction
Équipe H.A.C.C.P

DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

TARIFS

Intra-entreprise :
1500.00€/Jour

Interentreprises :
450.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

ANAGEMENT PAR LA QUALITE

Contexte général

Comprendre les enjeux de la mise en place d'une démarche qualité

Rôle du Manager qualité

Définition : fonctions et responsabilités
Moyens à disposition

Connaître la réglementation européenne sur l'hygiène et les différents organismes de contrôle

Les organismes de contrôle
Règlement CE 178/2002
Le paquet Hygiène

Le PMS et la méthode HACCP

Comprendre et appliquer
Rappel sur l'origine de la méthode
Définition de l'HACCP
L'analyse des dangers
Établir des mesures préventives à mettre en place

La traçabilité

Généralités
Les autocontrôles, les fiches d'anomalies
La traçabilité (objectifs, moyens)

Mener des audits

Définition de l'audit
Le rôle à tenir
Maîtriser la méthodologie de l'audit
Elaboration du contenu du plan de l'audit, planning d'audit
L'observation et la collecte des données
Formulation des écarts
Préparation de la réunion avec les responsables de rayon

La gestion de crise

Quelle attitude à tenir en cas « d'anomalie fournisseur » ?
Que faire en cas d'intoxication alimentaire

Qu'est ce que la grippe ?

Origine
Les symptômes
Établir un plan de continuation d'activité



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.

Retrouvez nous sur www.aqcf.eu