

Travaux dirigés 3 de la matière Application du système HACCP (Phase assurance qualité et sécurité)

1. Établir la Surveillance des CCP

- Etablir un plan de surveillance des CCP, en identifiant les CCP, les méthodes de surveillance, la fréquence et les personnes responsables.

2. Établir les Actions Correctives

Analyse de non-conformités : créer une liste de non-conformités potentielles pour un produit alimentaire spécifique et élaborer un plan d'actions correctives pour chaque non-conformité, en précisant les procédures à suivre et les mesures à prendre.

3. Établir la Documentation

Création de documents HACCP : rédiger des modèles de documents HACCP, tels que des fiches de surveillance des CCP, des rapports d'actions correctives et des registres de formation du personnel.

4. Vérification du Système

Plan de vérification : concevoir un plan de vérification pour un système HACCP. définir les méthodes de vérification, la fréquence et les personnes responsables.

5. Prévoir d'Actualiser le Système

Étude de l'importance de l'actualisation : Quelle est l'importance de l'actualisation du système HACCP. Quelles sont les raisons pour lesquelles il est crucial de mettre à jour le système en fonction des changements de produits, des nouvelles réglementations et des résultats d'audits internes.

Plan d'actualisation : créer un plan d'actualisation pour un système HACCP, en identifiant les critères de révision, la fréquence des révisions et les personnes responsables.