



# Mise en pratique de la méthode HACCP

## DURÉE & TARIFS\*

**2 jours** (14h)

Tarif individuel ou groupe :  
nous contacter

## MODALITÉS

8 stagiaires par session

## PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne ayant à mettre en œuvre ou à participer à une action HACCP

## PRÉREQUIS

- Aucun

*\*La durée des formations nécessitant des TP peut être sensiblement réduite selon le nombre de participants*

## Modalités d'inscription

Inscription jusqu'à 24h avant la session selon disponibilité, par email ou par téléphone.

## Accessibilité

Nos locaux permettent l'accès aux personnes à mobilité réduite. En cas d'autre situation de handicap, nous contacter pour s'assurer de la faisabilité de la formation.

## OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est de:

- Situer les principes du HACCP dans l'environnement réglementaire et qualité
- Pratiquer la méthode HACCP, afin de la mettre en application dans son entreprise

## CONTENU ET ORGANISATION

### Programme

Présentation de la méthode HACCP

- Historique, Définition, principes
- Les rapports avec la réglementation
  - Paquet hygiène, plan de Maîtrise Sanitaire
  - Les référentiels agroalimentaires
  - Les guides de bonnes pratiques
  - HACCP au quotidien dans l'entreprise.

La logique de la méthode

- Les différentes étapes de la méthode HACCP
  - Les notions de dangers
  - Les mesures de maîtrise et leur validation
- Les CCP (Point critiques à maîtriser)
- Les modes de surveillance de l'application des mesures de maîtrise.
- Les outils de vérification de bon fonctionnement du système HACCP et de son amélioration

Evaluation des installations et des procédures en place : axes de progrès, application de la méthode HACPP en interne.

### Évaluation

Évaluation sommative théorique sous forme de QCM

### Moyens

**Pédagogiques** : Apports théoriques en salle

**Techniques** :

- Salle de formation équipée, diaporama et vidéos
- Remise d'un document stagiaire