



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