

# Agir pour la sécurité alimentaire (HACCP)

## Objectifs

Répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en place du système HACCP

## Contenu de la formation

### Introduction

- La réglementation
- Généralités sur la méthode HACCP
- Système documentaire
- Évaluation de l'existant

### Les risques de contamination alimentaire

- Chimiques
- Microbiologiques
- Physiques
- Les moyens de protection ou de lutte

### Mise en œuvre pratique de l'HACCP

- Champ de l'étude
- Conditions d'utilisation
- Diagramme de fabrication
- Les dangers et les mesures préventives
- Déterminer les CCP
- Auditer le système HACCP
- Étude de cas
- Élaboration de diagrammes de fabrication
- Élaboration de documents

### Application de la totalité de la méthode sur quelques étapes

**Mise en pratique** : à partir de cas proposés par les participants ou l'intervenant

- Élaboration d'un plan d'action
- Echange d'expérience

## Infos pratiques

### Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires (distribution, restauration, ...).  
Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Dates

du 5-01-2023 au 6-01-2023

du 6-04-2023 au 7-04-2023

du 1-06-2023 au 2-06-2023

du 5-10-2023 au 6-10-2023

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Connaître la méthode HACCP et son intérêt
- Être capable d'appliquer l'HACCP dans son entreprise

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

