



## FORMATION A LA MISE EN PLACE DE LA METHODE HACCP EN AGROALIMENTAIRE

### CONTENU

#### Réglementation

- ★ H.A.C.C.P. et contexte réglementaire

#### Principes généraux de la méthode

- ★ Introduction
  - Rappels fondamentaux sur l'H.A.C.C.P
  - Vocabulaire de l'H.A.C.C.P
  - Les 7 principes de l'H .A.C.C.P.
- ★ Les intérêts de la méthode
- ★ Les 14 étapes de la Démarche de mise en place de la méthode H.A.C.C.P.

#### Application à l'entreprise

- ★ Analyse des indicateurs d'hygiène de l'entreprise
  - Analyses des contrôles du nettoyage et désinfection
  - Actions correctives à mettre en place
- ★ Suivi de la mise en place de la maîtrise des points critiques
  - Analyse des indicateurs d'hygiène de l'entreprise
  - Commentaire des instructions de travail à chaque étape de fabrication
  - Rappel des points critiques relatifs à la production de l'entreprise
  - Plan de contrôle des points critiques et fiches de surveillance
- ★ Validation des enregistrements de contrôles H.A.C.C.P.
- ★ Commentaires et discussions

### PERSONNES CONCERNEES

**Industriels ; Artisans  
Restaurateurs**

### OBJECTIFS

- Définir les principes généraux et appliquer la méthode H.A.C.C.P.
- Maîtriser les indicateurs de contrôles et définir les actions correctives à mettre en œuvre

### PEDAGOGIE

**Formation à toutes les étapes de la méthode**

- **Vidéo projection pour la représentation théorique, avec des illustrations concrètes ; Nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires**
  - **Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles de la méthode**

### DUREE – TARIF :

Durée : 1 journée  
Inter / intra entreprise  
Nombre de stagiaires par groupe : 12

Tarif : Nous consulter