

# La démarche HACCP et son utilisation - Présentiel

## DURÉE

1 jour en présentiel

## TARIF

330€ HT/ personne en inter-entreprises



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP

## PROCHAINES SESSIONS

### GENNEVILLIERS

- lundi 5 octobre

N'hésitez pas à [contacter votre centre régional](#) afin de connaître l'ensemble des sessions.

## LE PROGRAMME

### **Comprendre l'environnement qualitatif et législatif des industries agro-alimentaires et de la restauration collective, au niveau européen et au niveau national**

Les notions de référentiels « grande distribution » BRC, IFS, AIB, Norme 22000

### **Appréhender l'HACCP**

L'historique et les définitions

Les intérêts de la méthode

Les principes de base de la méthode - les étapes Le vocabulaire : danger, risque, gravité, points critiques de maîtrise, surveillance, plan HACCP

L'adaptation au secteur de la Propreté

### **L'utilisation de la méthode HACCP en entreprise de propreté**

La définition des dangers

La détermination des points critiques

L'exemple de procédure de maîtrise d'un point critique

Une notion de plan HACCP

Études de cas par groupe en vue d'établir un plan HACCP des opérations de nettoyage et de désinfection en industries agro-alimentaires ou en cuisines de collectivité

### **PUBLIC**

Chefs d'entreprise, responsables Assurance Qualité, personnel d'encadrement

### **DURÉE**

1 jour en présentiel en salle

## COMPÉTENCES VISÉES

Mieux comprendre le système HACCP et ses implications

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, apports pratiques, échanges. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

### Animateur

Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté dans le secteur agro-alimentaire

## INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

*Programme - version 31 janvier 2023*

[Téléchargez le catalogue complet](#)

**Code de formation TP116**

## INFORMATIONS UTILES

### PUBLIC :

Chefs d'entreprise, responsables Assurance Qualité, personnel d'encadrement

### PROCHAINES SESSIONS :

[Voir les sessions programmées](#)

### PRÉ-REQUIS SOUHAITÉS :

Aucun

### VALIDATION :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant