

# La démarche HACCP et son utilisation

**Public :** Chefs d'entreprise, responsables Assurance Qualité, personnel d'encadrement

**Prérequis :** Aucun

*Nombre de participants maximum : 12*

## Objectifs de la formation

Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP

**TP116**

*Formacode 21554*

**Durée :** 1 jour (7 heures)

**Format :** présentiel

## Contenu de la formation

### 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

Etablir un plan HACCP des opérations de nettoyage et de désinfection en industries agro-alimentaires ou en cuisines de collectivité

## Compétences visées

Appliquer les principes du système HACCP dans son activité

## Informations complémentaires

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conditions d'accès</b>              | Formation proposée en inter-entreprise ou en intra-entreprise.<br>Le délai minimum d'inscription à une formation est de 10 jours ouvrés avant le début de la formation.                                                                                                                                                                    |
| <b>Intervenant</b>                     | Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté dans le secteur agro-alimentaire                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Méthodes et moyens pédagogiques</b> | La formation alterne apports théoriques, études de cas, travaux en sous-groupes, mises en pratique et en situation professionnelle.<br>Salle de formation équipée et adaptée : ordinateur, supports de présentation, paperboard ou tableau.<br>Un support pédagogique est remis à chaque participant pendant ou à l'issue de la formation. |
| <b>Modalités d'évaluation</b>          | Les acquis des participants sont évalués au moyen de mises en situation et de QCM en fin de formation                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Certificat</b>                      | Une attestation de suivi de la formation est remise à chaque participant                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site internet [www.inhni.com](http://www.inhni.com)