

## INITIATION A L'HACCP

### objectif

Découverte de la méthodologie du système HACCP et son application dans une entreprise.

### programme

- ➔ Généralités:
  - ▶ Historique et base du système HACCP
  - ▶ Réglementation relatif au système HACCP
- ➔ Les étapes de la mise en place du système HACCP :
  - ▶ Constituer l'équipe HACCP
  - ▶ Décrire le produit
  - ▶ Déterminer son utilisation prévue
  - ▶ Établir un diagramme des opérations
  - ▶ Confirmer sur place le diagramme des opérations
  - ▶ Identifier tous les dangers potentiels
  - ▶ Déterminer les points critiques
  - ▶ Fixer les seuils critiques pour chaque point critique pour leur maîtrise
  - ▶ Mettre en place un système de surveillance pour chaque point critique
  - ▶ Prévoir des actions correctives
  - ▶ Établir des procédures de vérification
  - ▶ Établir un système de documentation et d'enregistrement

### DURÉE

1 jour

### METHODE PEDAGOGIQUE

Cours théoriques illustrés  
Vidéo projection et documents pédagogiques  
Exercices et échanges entre les stagiaires et le formateur

### PROFIL DES STAGIAIRES

Équipe HACCP,  
Responsable Qualité, tous ceux qui sont en contact avec les denrées alimentaires

### FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Hygiène des aliments, ISO 22000

### DATES DE FORMATION

Angers  
[Nous consulter](#)

Cholet  
[Nous consulter](#)

La Roche/Yon  
[Nous consulter](#)

Laval  
[Nous consulter](#)

Le Mans  
[Nous consulter](#)

Nantes  
[Nous consulter](#)

Saint-Nazaire  
[Nous consulter](#)