

# MISE EN PLACE METHODE HACCP

## 1. >>> Les objectifs

S'approprier la méthode HACCP dans l'analyse des risques et la mise en oeuvre.  
Réaliser l'ensemble de la méthode sur un couple Produit/Process.  
Appréhender les différents éléments essentiels de la mise en application d'un plan HACCP.  
Savoir évaluer l'efficacité de son système HACCP.

## 2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des outils de simulation et des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'applications pratiques.

## 3. >>> Personnes concernées

Encadrement, personnes en charge de la qualité, toute personne pouvant intégrer une équipe HACCP.

## 4. >>> Contenu

### 4.1 >>> Le contexte réglementaire de la sécurité alimentaire

- Le règlement 852/2004,
- Les arrêtés de transcription française.

### 4.2 >>> La méthode HACCP

- Ses objectifs,
- Ses enjeux,
- Ses points clés.

### 4.3 >>> Les étapes de la démarche : présentation et explications dans un objectif d'application et de réalisation opérationnelles

- Construire le diagramme de fabrication,
- Vérifier le diagramme de fabrication,
- Analyser les dangers et lister les mesures préventives,
- Déterminer les CCP et définir les limites critiques pour chaque CCP,
- Etablir un système de surveillance,
- Etablir un plan d'action corrective,
- Etablir la documentation (complémentarité ISO),
- Vérifier (adéquation entre le plan HACCP et la réalité),
- Revoir le système (contrôle des dérives dans le temps).

### 4.4 >>> Les différents référentiels (BRC, IFS, ISO 22000...)

- Leurs enjeux et leurs objectifs,
- Leur application dans les entreprises,
- Les systèmes d'évaluation par les organismes de certification,
- Les critères d'évaluation et les différents niveaux de certification.

## 5. >>> Durée, Coût et Animation

**Durée** : 2 jours

**Animation** : Elise HUGUES – Consultante Qualité HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire  
Christelle VANDAELE – Consultante en Agro-alimentaire

**Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi)** : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.