



## **PROGRAMME DE FORMATION**

### Mettre en place la méthode HACCP

#### **Durée**

2 jours (14 heures)

#### **Public**

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire souhaitant mettre en place ou comprendre la méthode HACCP.

#### **Prérequis**

Aucun prérequis.

#### **Modalité**

Intra-entreprise – Présentiel

#### **Objectifs pédagogiques**

- Comprendre les principes de la méthode HACCP
- Identifier les dangers liés à la sécurité alimentaire
- Mettre en place un plan HACCP
- Définir les points critiques de contrôle (CCP)
- Assurer le suivi et la traçabilité



### **Méthodes pédagogiques**

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

### **Moyens pédagogiques**

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

### **Modalités d'évaluation**

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques tout au long de la formation
- Élaboration d'un plan HACCP
- Mise en situation
- Questionnaire de satisfaction



## **Programme détaillé**

### **Jour 1 : Comprendre la méthode HACCP**

#### Principes HACCP

- Définition et enjeux
- Les 7 principes de la méthode HACCP

#### Identification des dangers

- Dangers biologiques, chimiques, physiques
- Analyse des risques

#### Points critiques de contrôle (CCP)

- Identification des CCP
- Limites critiques



## **Jour 2 : Mise en place et suivi du système HACCP**

### Mise en place du plan HACCP

- Construction du plan
- Organisation des procédures

### Suivi et traçabilité

- Enregistrement des données
- Suivi des contrôles

### Actions correctives

- Gestion des non-conformités
- Amélioration continue