



## PROGRAMME

### INTITULÉ DE LA FORMATION

L'HACCP - PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

### REFERENCE

RIMA-FORM-06 / V0  
16.08.21

L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des denrées alimentaires.

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation 100% en présentiel
- Formation 100% en distanciel

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Savoir appliquer les principes et étapes de la méthode HACCP
- Participer activement aux travaux de l'équipe HACCP
- Renforcer son système HACCP

### PUBLIC CONCERNE

- Responsable qualité d'entreprise agroalimentaire
- Tout public ayant à mettre en œuvre ou à participer à une action HACCP
- Nombre de participants : 1 à 6 personnes maximum

### ACCESSIBILITÉ

- Accessibilité aux PSH :



### PRÉREQUIS

- Être âgé de plus de 18 ans
- Savoir communiquer en français : lire, écrire et parler

## NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES

- *Aucune*

## CONTENU DE LA FORMATION

<i>Chapitre 1</i>	<i>L'HACCP : réglementation et enjeux</i>
<i>Chapitre 2</i>	<i>Les principes généraux en hygiène alimentaire</i>
<i>Chapitre 3</i>	<i>Les 7 principes de la méthode HACCP</i>
<i>Chapitre 4</i>	<i>Les 12 étapes de la mise en place de la méthode HACCP</i>

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

<b>Méthodes pédagogiques</b>	<i>Diaporamas, vidéos, échanges et partages d'expérience, exercices et études de cas spécifiques à l'entreprise</i>
<b>Matériel</b>	<i>Vidéoprojecteur</i>
<b>Intervenant</b>	<i>Formateur spécialiste du management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)</i>

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- *Évaluation formative en salle pour mesurer les acquis et s'adapter en continu*
- *Bilan à chaud*
- *Bilan à froid, 60 jours après la formation*
- *Attestation de fin de formation*

## DURÉE DE LA FORMATION

- *2 jours (14 heures)*

