



## Méthodologie du système HACCP

### Public :

Personnel voué à intégrer l'équipe HACCP

### Pré-requis :

Connaître le process de l'entreprise

### Objectifs :

- découvrir la méthodologie du système HACCP
- avoir les outils pour mettre en place des mesures de prévention des risques liés aux aliments

### Méthodes et moyens pédagogiques :

Alternance d'exposé théorique, d'exercices et d'études de cas propre aux stagiaires

### Durée :

A définir, en général 14h à 21h

### Groupe :

4 à 10 personnes

### Contrôle des connaissances :

qcm, attestation de suivi de formation

Définition

Historique

Réglementation

Le paquet hygiène

Risques et actions préventives

Notions de risque, danger

Règle des 5 M

Actions préventives

Le plan de maîtrise sanitaire

Le HACCP

Définition, historique

Les 7 principes du HACCP

Les 12 étapes de la méthode

Le classeur HACCP

Applications dans l'entreprise

SAS Formation CO.R.H.S.E – Place de la Mairie Sottano 20212 Bustanico

Siret : 820.300.036.00028 – DIRRECTE : 94202112820 - data dock : 81561 - APE : 8559A

Mèl : [accueil@formation-corhse.com](mailto:accueil@formation-corhse.com) [www.formation-corhse.com](http://www.formation-corhse.com)