

HACCP

DÉMARCHE HACCP ET ANALYSE DES RISQUES

OBJECTIF GÉNÉRAL

Fournir les éléments nécessaires
à la compréhension des enjeux
de la démarche d'analyse des risques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les principes de l'HACCP
- Acquérir la méthodologie et la mettre en pratique
- Devenir acteur de la sécurité alimentaire



PROGRAMME

Généralités :

- Explication sur le rôle de la démarche HACCP
- Initiation à la mise en place du plan HACCP

Construction de la démarche d'analyse des risques à partir d'un exemple concret :

- Diagramme de fabrication
- Identification et hiérarchisation des dangers
- Définition des mesures de maîtrise et des éléments de surveillance

Finalisation de la démarche HACCP

- Identification des PrPO
- Mise en place des actions correctives et des documents d'enregistrement

Public visé

Responsable de cuisine
ou tout agent de l'équipe
HACCP



Prérequis

Aucun. Cependant,
formation UNIQUEMENT
à destination des agents
de restauration collective
publique ou privée



Durée

2 jours (14 heures)

