

## La démarche HACCP

Ref. **IA 22**  
Durée : 1.0 jour(s) / 7.0 heures

Fondements, méthode et mise en place

### Pré-requis :

Aucun prérequis n'est nécessaire

### Personnes concernées :

Responsables qualité, auditeurs qualité, responsables de production, responsables environnement, cadres et techniciens des secteurs agricole et agro-alimentaire

### Objectifs :

- Conduire une démarche HACCP au sein de l'entreprise, et construire le plan HACCP
- Apprécier la pertinence d'un manuel HACCP, des moyens de maîtrise associés et des plans de contrôle mis en place

### Programme :

- Présentation et mise en pratique de la méthodologie HACCP du codex alimentarius.
- Notion de Guide de Bonnes Pratiques.
- Etude de cas pratiques et des exemples concrets des participants / Travaux de groupe.

### Démarche pédagogique :

La formation est animée par un formateur :

- disposant d'une qualification spécifique de formateur selon les procédures de qualification de Bureau Veritas
- justifiant d'une expérience terrain confirmée dans le domaine concerné

### Evaluation et validation :

Contrôle continu des connaissances acquises.