

Réf : 3014

### HACCP et sécurité Agro- Alimentaire

<b>Population :</b> - Responsables de services et encadrements des industries agro-alimentaires, responsables qualité dans ce secteur d'activité.	<b>Objectifs :</b> - Analyser les dangers et maîtriser les points critiques - Connaître les principes de la méthode HACCP - Piloter une étude HACCP et /ou y participer de manière pro-active - Mettre en place et en cohérence la méthode HACCP et la démarche qualité.	
<b>Programme :</b>	<b>L'hygiène alimentaire</b> Historique et réglementation Rappel sur les différents risques de contamination alimentaire (chimique, physique, micro biologique) Identification des points critiques Moyen de protection et/ou de lutte <b>La sécurité alimentaire</b> <b>La méthode HACCP : mode d'emploi</b> Définition, histoire, intérêts Les 7 principes de la méthode Les 14 étapes Les outils qualité pour mener une étude Les documents à utiliser Le pilotage d'une démarche : du champ d'étude au plan d'actions Rôles des différents acteurs <b>Application à une étude de cas</b> <b>HACCP et démarche qualité</b>	
<b>Période :</b>	A déterminer	
<b>Durée :</b>	03 jours	
<b>Animateur(s)</b>	<b>Niveau d'Etude</b>	<b>Fonction Occupée</b>