

HACCP : La Sécurité Alimentaire

Objectif

- Comprendre les principes du système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire
- Mettre en place un plan HACCP efficace

Public Cible

- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Chefs de production agroalimentaire
- Inspecteurs et auditeurs en industrie alimentaire

Programme

- Introduction au HACCP et ses réglementations
- Identification des dangers et points critiques de contrôle (CCP)
- Mise en place et suivi d'un plan HACCP
- Contrôles, validation et vérification des mesures HACCP
- Audit interne et certification en sécurité alimentaire

Durée : 2 jours

NB : une évaluation en amont et en aval est assurée via des outils performants