

HACCP

ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES PAR LEUR MAÎTRISE

OBJECTIFS

- ✓ Connaître et comprendre la méthodologie HACCP.
- ✓ Savoir analyser, évaluer et prévenir les risques inhérents au *process* de son entreprise.
- ✓ Intégrer la traçabilité dans la mise en place d'une démarche HACCP.

PUBLIC

- Responsable de service d'entreprise.

CONTENUS

- Contexte réglementaire et normatif
- Les principes de la méthode HACCP
- La méthodologie HACCP
- Applications pratiques et études de cas
- La traçabilité partie intégrante de la démarche
- Liens entre l'HACCP et la démarche qualité

PRE REQUIS

VALIDATION DES ACQUIS

Attestation de formation

SUPPORTS ET MATERIEL

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours

Calendrier : Voir proposition

Coût : 620 € HT / personne

Intervenants : spécialisés

Inscriptions :

AFPI ARTOIS DOUAISIS

ZAC DU BORD DES EAUX BP 29

62251 HENIN BEAUMONT CEDEX

Tél : 03 21 13 10 00 Fax : 03 21 13 10 01

FILIERE

**QUALITE
ORGANISATION INDUSTRIELLE**