

## STAGE SMSA 03

- **Public :**  
Equipe Qualité, responsable HACCP.
- **Durée :**  
2 jours (14h)
- **Prérequis:**  
Avoir suivi la formation BPH (SMSA01)

### Objectifs :

Connaitre la méthode pour la mise en place de l'HACCP dans son secteur.  
Maîtriser les étapes de sa mise en place par des outils reconnus.

### Méthode :

Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.  
Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et cas pratiques qui permettent une application rapide.

## ● Contenu :

### Première partie (1j) :

- Le contexte réglementaire et la place de l'HACCP dans les différents référentiels Qualité
- Détail des étapes et principes de la méthode.

### Etude de cas

Mise en place des 7 premières étapes de l'HACCP en industrie.

### Deuxième partie (1j) :

- Vocabulaire, arbres de décision et notions de traçabilité
- Gestion des non conformités, détermination des CCP et moyens de maîtrise.

### Etude de cas

Mise en place des 6 dernières étapes de l'HACCP en industrie.

### Validation des acquis

Questionnaire remis aux stagiaires.

