

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.

