

## HACCP : LES FONDAMENTAUX

NEW 2026 !



- Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP
- Savoir identifier les principaux risques liés à son activité
- Construire son analyse des dangers

### Public concerné

Responsables ou Techniciens qualité. Toute personne membre de l'équipe HACCP et impliquée dans la mise en place et le suivi du système de management de la sécurité des aliments.

### Prérequis

Connaissance de base sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

*L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise de ces prérequis par les stagiaires afin de faciliter l'apprentissage, en cas de doute, merci de nous contacter.*

### Contenu de la formation

- Les principaux dangers
- Les programmes de prérequis
- Les 14 étapes de la méthode HACCP

### Pédagogie

#### Méthode

- Participative avec diaporama illustré d'exemples
- Echanges et exercices pratiques.

#### Moyens

- Remise au stagiaire :
  - Document de synthèse reprenant les principaux éléments du diaporama.
  - Trame vierge d'analyse des dangers sous excel.
- Equipements :
  - *En distanciel*: un ordinateur équipé d'un micro et caméra et une bonne connexion internet.
  - *En présentiel*: salle avec vidéoprojecteur, paperboard ou tableau blanc. Accès à internet pour les stagiaires sur mobile ou PC.



1 jour (7h)



**Intra-entreprise**

(min 1 pers - maxi 10 pers)

Distanciel ou présentiel  
**Sur devis**



**Formateur**

Consultant Be Quali, expert en sécurité des aliments avec plusieurs années d'expériences.



**Evaluation**

QCM en fin de formation. Validé avec un score supérieur à 70%



**Contact**

Pour tous renseignements ou demande d'accès de nos formations pour les personnes en situation de handicap.

Marion NEUVILLE

09.81.21.01.24

[formations@bequali.eu](mailto:formations@bequali.eu)