

*L'OUTIL indispensable et pertinent pour votre progression dans la démarche HACCP.*

## **Méthode HACCP et Traçabilité**

### **Pour les PME Agro-Alimentaires**

**Cet outil vise à améliorer les compétences des PME du secteur Agro-Alimentaire face à la nécessité réglementaire de la MAITRISE des RISQUES et la SECURITE ALIMENTAIRE.**

**Son objectif : transmettre la METHODE HACCP en utilisant des CAS PRATIQUES.**

*Ce support est tout à fait adapté aux personnes qui n'ont pas le temps ou ne sont pas des spécialistes en réglementation/norme mais qui sont pour autant un maillon de la chaîne . D'autre part, vous pouvez utiliser les supports informatiques Powerpoint pour former à votre tour les personnes techniques en interne.*

*L'originalité de cet outil réside dans sa conception : en effet, il a été créé par des professionnels ayant une expérience industrielle agroalimentaire et des centres techniques dont les connaissances scientifiques étaient très pointues.*

*Le résultat est alors un OUTIL très APPLIQUE qui explique et DEMONTRE par des EXEMPLES de fiches de suivi, des diagrammes de fabrication, des définitions de CCP...comment suivre une démarche HACCP.*

**Ce classeur est le support de la formation à la PRATIQUE de la démarche QUALITE – HACCP dans des Petites et Moyennes Entreprises jusqu'à la maîtrise de la TRACABILITE.**

*Bien sûr, il peut être utilisé directement par les responsables d'exploitation ou chefs d'entreprise comme OUTIL pour l'application de la démarche HACCP au sein de leur entreprise.*

#### **SOMMAIRE :**

1. MODULES THEORIQUES :
  - 1.1. Méthodologie – Réglementation - Intérêt
  - 1.2. Le déroulement de l'application de la méthode HACCP
2. MODULES PRATIQUES :
  - 2.1. Cas des exploitations viti-vinicoles
  - 2.2. Cas des exploitations fromagères

ANNEXES : textes réglementaires, exemples de fiches...



# Formation HACCP dans l'Agro Alimentaire

www.secuprod.com

Sécurité alimentaire dans les petites et moyennes entreprises

## Traçabilité – METHODE HACCP

### Objectif de la formation :

la pratique de la Démarche HACCP et son contexte réglementaire

> Une formation technique,



> Un outil de formation interne sur support CD,



> Un support papier sous forme de fiches pratiques diffusables de façon ciblée aux utilisateurs concernés.

