

Formation La méthode HARA



DUREE	PUBLIC
de 7 à 14 heures	Equipe HARA
METHODE PEDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none">• Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.• Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.• Application de certaines étapes de la démarche HARA à l'entreprise.	
MODALITE D'EVALUATION	
QCM	
PREREQUIS	
Aucun prérequis	

Formation HARA : quels sont les objectifs ?

- S'approprier la méthode HARA dans l'analyse des risques et la mise en œuvre
- S'approprier la démarche HARA de l'entreprise
- Être conscient de l'importance de l'application des mesures de maîtrise et des plans de surveillance

Formation HARA : le programme

Tout au long de la formation HARA, nous présenterons aux stagiaires la méthode HARA et les documents de la démarche HARA de l'entreprise.

Présentation de la méthode HARA

- Le contexte réglementaire de la méthode HARA,
- Ses objectifs,
- Ses enjeux,
- Ses points clés :
- Les 7 principes de l'HARA
- Les 12 étapes de la méthode HARA

Les étapes de la démarche HARA

1. Constituer l'équipe HARA
2. Décrire le produit, son process et les types de dangers à prendre en compte
3. Décrire l'utilisation attendue du produit
4. Élaborer le diagramme de fabrication
5. Vérifier le diagramme de fabrication
6. Procéder à l'analyse des risques
7. Identifier et classer les CCM
9. Mettre en place un plan de surveillance et contrôle
10. Définir un plan d'actions correctives
11. Valider et vérifier le plan d'actions correctives
12. Etablir et mettre à jour le plan HARA

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU
Consultante Qualité, Sécurité
des aliments et des personnes

Contact →



MISE A JOUR

Mai 2025