



Qualités des produits



Construire un système HACCP performant

Se sentir à l'aise avec la méthode HACCP

Les 04 et 05 juillet 2019 de 9h00 à 17h30 à AVIGNON

Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés cotisant à Opcalim

Objectifs

- Connaître les différents dangers à prendre à compte dans une étude HACCP
- Connaître et comprendre l'approche HACCP selon la norme ISO 22000
- Optimiser son étude HACCP

Programme

- Contexte réglementaire et normatif
 - La réglementation européenne
 - Les référentiels privés et normes
 - Enjeux de la mise en place de la démarche HACCP
- Les différents dangers en agroalimentaires
- Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis)
- Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP
 - L'équipe HACCP
 - La description du produit et de son utilisation
 - Identification des pré-requis
- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
 - L'équipe HACCP
 - Identification des PRPo et CCP
 - Surveillance des points critiques et actions correctives
 - Vérification et validation du système
 - Gestion et maîtrise de la documentation
- Réaction en cas de non-conformité
 - Maîtrise du produit non conforme
 - Retrait Rappel
 - Gestion de crise

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Exercice d'application

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant : Annie LEROY, CRITT Agroalimentaire PACA

Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.

Tarifs : (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 900 € HT/stagiaire soit 1080 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1300 € HT/stagiaire soit 1560 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 20 juin 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public

Service qualité

Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Construire un système HACCP performant
Cycle Technique : 04 et 05 juillet 2019 à AVIGNON
à retourner avant le 20 juin 2019 par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1080 € TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1560 € TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

