



## Construisez un HACCP performant

Vers un HACCP pratique et appliqué

Mardi 22 juin 2021 (après-midi 3h30) - Avignon

100 % de satisfaction en 2020



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



### Public visé

Service qualité, production, membres équipe HACCP



### Prérequis

Connaissance des bases de l'hygiène en agroalimentaire



### Intervenante



Sylvie PERRET - CRITT -  
Experte Sécurité des aliments

### Vos contacts

Pédagogiques



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884

N° Datadock 0001409



### Objectifs

- Connaître et comprendre l'approche HACCP
- Mettre en place ou optimiser son étude HACCP



### Programme

**14h à 17h30**

#### Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

#### Contexte réglementaire et normatif

- La réglementation européenne
- Les référentiels privés et normes
- Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP

#### Rappels sur les différents dangers en agroalimentaire et les moyens de maîtrise (BPH)

#### 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

#### Conclusion de la formation



## Construisez un HACCP performant Vers un HACCP pratique et appliqué Mardi 22 juin 2021 (après-midi 3h30) - Avignon



**Votre contact**  
Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

### € Tarifs

Adhérent 2021 :  
275€ HT/stagiaire (330€ TTC)

Non adhérent 2021 :  
375€ HT/stagiaire (450€ TTC)

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

Repas et documentation compris  
(Prise en charge possible par  
votre OPCO)

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 02/04/2021



### Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Présentation théorique
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.



### Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 11/06/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

**Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise : 100% des coûts pédagogiques pris en charge par l'offre régionale OCAPAT pour les entreprises de -50 salariés cotisant à OCAPAT. (Sous conditions d'un nombre minimum de stagiaires)**

