



## Mettez en place un Haccp performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produits

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP  
6 et 7 juin 2024 - Avignon - 14h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé :

Qualité, Equipe HACCP

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant(e)

Sylvie PERRET,  
Catherine LEVESQUE  
expertes sécurité des aliment CRIT  
Agroalimentaire SUD

### Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE

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

### Contact Administratif

Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08

[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP, Identifier les exigences réglementaires, Identifier les exigences des référentiels



### Contexte



### Programme

J1 9h00 à 12h30

- Contexte réglementaire et normatif
  - o La réglementation européenne
  - o Les référentiels privés et normes
  - o Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP
- Les différents dangers en agroalimentaires

J1 13h30 à 17h30

- Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis)
- Identification des prérequis
- Suivi des pré-requis

J2 9h00 à 12h30

- Les préalables à la mise en oeuvre de la méthode HACCP
- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
  - o Analyse pertinente des dangers

J2 13h30 à 17h00

- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes (suite)
  - o Identification des PrPo (CP) et CCP
  - o Surveillance des points critiques (limites critiques) et actions correctives (gestion des non conformités)
  - o Vérification et validation du système
  - o Gérer et maîtriser la documentation
- Réaction en cas de non-conformité



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Mettez en place un Haccp performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produits

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP  
6 et 7 juin 2024 - Avignon - 14h

#### Contact Administratif

Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)  
[foodinpaca.com](http://foodinpaca.com)



#### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



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

Adhérent 2024 : 1000€ HT

Non adhérent 2024 : 1400€ HT

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



**Inscription en ligne : cliquez ici** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat. Inscription obligatoire sur le site Ociapiat

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 24/05/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation



Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR060037-2

Mise à jour : le  
18/12/2023