

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

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

2 et 3 juin 2025 - Avignon - 14h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p>Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Public visé :</p> <p>Qualité, Equipe HACCP</p>	
<p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>Programme</p> <p>Jour 1 : 9h00 - 12h30 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contexte réglementaire et normatif <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Jour 1 : 13h30 - 17h30 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis) • Identification des prérequis • Suivi des pré-requis
<p>Intervenant(e)</p> <p>Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments CRITT Agroalimentaire SUD</p>	
<p>Contact(s) Pédagogique(s)</p> <p>Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com</p>	<p>Jour 2 : 9h00 - 12h30 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les préalables à la mise en oeuvre de la méthode HACCP • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes <ul style="list-style-type: none"> o Analyse pertinente des dangers <p>Jour 2 : 13h30 - 17h00 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes (suite) <ul style="list-style-type: none"> 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

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

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

2 et 3 juin 2025 Avignon (Food'Lab) 14h



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
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- 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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@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 documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 1 200,00€ HT

Non adhérent 2025 : 1 400,00€ 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 19/05/2025, 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

Mise à jour : le
13/02/2025