



QUALITÉ DES PRODUITS



Disposez d'un plan de maîtrise sanitaire conforme au paquet hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
12 & 13 Octobre 2026 - Avignon en présentiel - 14h



Accessible aux personnes en
situation d'handicap

99,75 % d'atteinte des
objectifs en 2025

99,80 % de satisfaction
en 2025

Public visé :

Qualité, Production,
Maintenance

Prérequis :

Travailler dans une
entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Sylvie PERRET,
Catherine LEVESQUE
expertes sécurité des
aliments au Critt IAA
SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-
paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Connaître les dangers pour mieux les maîtriser
- Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire



Programme

Jour 1 : de 9h00 à 12h30 :

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

Jour 1 : de 13h30 à 17h00 :

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

Jour 2 : de 9h00 à 12h30 :

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

Jour 2 : de 13h30 à 17h00 :

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



QUALITÉ DES PRODUITS



Disposez d'un plan de maîtrise sanitaire conforme au paquet hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
12 & 13 Octobre 2026 - Avignon en présentiel - 14h



Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



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.



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1



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 2026 : 1 200,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 400,00€ HT

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



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Mise à jour : le 20/11/2025

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 28/09/2026, 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



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - critt@critt-iaa-paca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com

