



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
18 et 19 Mai 2026 - Avignon en présentiel - 14h

 Food in Lab Provence Ripies-Côte d'Azur <i>Accessible aux personnes en situation d'handicap</i>	 Objectifs Les stagiaires seront capables de : <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
Public visé : Qualité, Equipe HACCP	 Programme Jour 1- 9h00 à 12h30 : <ul style="list-style-type: none">• Contexte réglementaire et normatif<ul style="list-style-type: none">- La réglementation européenne- Les référentiels privés et normes- Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP• Les différents dangers en agroalimentaires
Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire	Jour 1 - 13h30 à 17h30 : <ul style="list-style-type: none">• Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis)• Identification des prérequis• Suivi des pré-requis
Intervenant(e) Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments au Critt IAA SUD	Jour 2 - 9h00 à 12h30 : <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">- Analyse pertinente des dangers
Contact(s) Pédagogique(s) Sylvie PERRET - sylvie.perret@critt-iaa-paca.com	Jour 2 - 13h30 à 17h00 : <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">- 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
Contact Administratif Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com	



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

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP
18 et 19 Mai 2026 - Avignon en présentiel - 14h

	 <p>Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
 AGROALIMENTAIRE SUD 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	<p><i>Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN (handicap@foodinpaca.com)</i></p>  <p>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Nos résultats 2025 :</p> <p>99,75 % d'atteinte des objectifs</p> <p>99,80 % de satisfaction</p>	<p>€ Tarifs Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>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</p>  <p>Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>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</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).</p>
<p>Mise à jour : le 15/01/2026</p>	<p>Pour toute inscription annulée après le 04/05/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.</p> <p>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</p>