

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>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs 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 : Qualité, Equipe HACCP</p>	<p> Programme Jour 1- 9h00 à 12h30 :</p> <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
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>Jou 1 - 13h30 à 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) Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments au Critt IAA SUD</p>	<p>Jour 2 - 9h00 à 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"> - Analyse pertinente des dangers
<p>Contact(s) Pédagogique(s) Sylvie PERRET - sylvie.perret@critt-iaapaca.com</p> <p>Contact Administratif Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com</p>	<p>Jour 2 - 13h30 à 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"> - 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



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



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

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@foodinpacac.com)



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



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

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

Conditions d'annulation :

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

Mise à jour : le
15/01/2026

Pour toute inscription annulée après le 04/05/2026, 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