



Construisez un HACCP performant

Vers un HACCP pratique et appliqué

Jeu 2 juin 2022 - Aix-en-Provence - 7h

100 % de
Satisfaction
en 2021



Présentiel

Accessible aux personnes à
mobilité réduite

100 % d'atteinte des
objectifs en 2021



Public visé

Service qualité,
production, membres
équipe HACCP



Prérequis

Connaissance des bases
de l'hygiène en
agroalimentaire



Intervenante



Sylvie PERRET - CRITT -
Experte Sécurité des
aliments



Vos contacts

Pédagogiques



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



Sylvie PERRET
[sylvie.perret@critt-iaa-
paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-
paca.com)

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884

N° Datadock 0001409



Objectifs

- Connaître et comprendre l'approche HACCP
- Mettre en place ou optimiser son étude HACCP



Programme

9h à 12h30

Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

Contexte réglementaire et normatif

- La réglementation européenne
- Les référentiels privés et normes
- Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP

Rappels sur les différents dangers en agroalimentaire et les moyens de maîtrise (BPH)

Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP

- L'équipe HACCP
- La description du produit et de son utilisation
- Identification des pré-requis

14h à 17h30

Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes

- L'équipe HACCP
- Identification des PRPo et CCP
- Surveillance des points critiques et actions correctives
- Vérification et validation du système
- Gestion et maîtrise de la documentation

Réaction en cas de non-conformité

- Maîtrise du produit non conforme
- Retrait Rappel
- Gestion de crise

Conclusion de la formation



Construisez un HACCP performant Vers un HACCP pratique et appliqué Jeudi 2 juin 2022 - Aix-en-Provence - 7h



Votre contact
Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

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

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

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 22/02/2022



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Présentation théorique
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

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@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 20/05/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

