

## CONSTRUISEZ UN HACCP PERFORMANT

Vers un HACCP pratique et appliqué

20 juin 2023 (Aix-en-Provence) - 3,5 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

**Public visé :**  
Service Qualité,  
Production,  
membres de  
l'équipe HACCP

**Prérequis :**  
Connaissances de  
base de l'hygiène  
en  
agroalimentaire

### Intervenant(e)



Sylvie PERRET -  
CRITT-  
Experte en sécurité  
des aliments

### Contact(s) Pédagogique(s)



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)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

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



### Programme

14h00 à 17h30

- **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
- **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
- **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**



### 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
- **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 ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

## Construisez un haccp performant Vers un HACCP pratique et appliqué 20 juin 2023 (Aix-en-Provence) - 3,5 h

### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@  
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 comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 300€ HT/stagiaire (360€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 400€ HT/stagiaire (480€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 06/06/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire SUD.

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de  
formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat  
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
28/02/2023