

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) 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