

LA DÉMARCHE HACCP :

Outil de maîtrise des dangers pouvant impacter les denrées alimentaires



1 journée (7h), le **jeudi 19 juin 2025**, en **présentiel**, dans les locaux du **CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle**



Dirigeant, Responsable Qualité, assistant qualité, membre d'équipe HACCP, personnes en charge de la surveillance de CCP, ...

LA MÉTHODE ET LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

- **Présentation**
- **Études de cas pratiques et exercices en groupes**
- **Support de formation remis aux participants, exercices et solutions**

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : *feuille d'émargement, certificat de réalisation.*

Moyens d'évaluation des connaissances : *recueil des besoins, exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation.*

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. Contact : c.jeannic@crittiaa.com | 05 46 44 84 75.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Positionner la démarche dans le cadre Réglementaire et normatif
- Décliner les étapes clés de la démarche et les pré requis avant l'analyse des dangers
- Appréhender la méthodologie pour mener une démarche HACCP
- Identifier les évolutions nécessaires de sa démarche HACCP pour la conformer aux principes du Codex Alimentarius et aux exigences réglementaires

INTERVENANT



Luc LAURENT
Conseiller Technologique Qualité et Sécurité des Aliments

Critt Agro-Alimentaire

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Accueil des participants, point sur les attentes et objectifs

La méthode HACCP positionnement dans le panorama réglementaire et normatif

- Les enjeux de la sécurité alimentaire en IAA, contexte et obligations de l'entreprise
- Historique de la démarche, Codex Alimentarius, Paquet Hygiène
- PMS et GBPH, Vademecum inspection HACCP, exigences des référentiels privés

09H00
12H30

Les étapes clés de la démarche, les prérequis avant l'analyse des dangers

- Définitions et vocabulaire spécifiques (Dangers, BPH, CCP, PRPo, ...)
- Les 12 étapes et 7 principes


Atelier sur étapes préalables à l'analyse des dangers 

12H30
13H30

Pause déjeuner

L'analyse des dangers et les étapes qui en découlent

- Les différents types de dangers
- L'évaluation des dangers
- L'identification des CCP et PRPO

Atelier à partir d'étapes de fabrication : réflexion sur les types de dangers, l'analyse des causes, criticité, mesures de maîtrise, l'utilisation d'arbres de décision 

13H30
17H00


Le système de surveillance

- Actions correctives,
- Procédures de vérification et système documentaire
- Diagnostic HACCP

Conclusion de la journée et évaluation de la formation

LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Aucun prérequis

**Inscription
en ligne** 

Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 06/06/2025, la totalité des frais sera due au CRITT Agro-Alimentaire.

Le CRITT se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant, au plus tard une semaine avant le début de la formation

L'inscription à la formation sera définitive après signature de la convention de formation personnalisée et réception du paiement.

LES TARIFS

ADHÉRENT CRITT :

600 € HT / participant (720 € TTC, TVA 20%)

Repas et documentation comprise

Règlement par virement :

RIB : 30047 14132 00022508201 79 | **IBAN** : FR7630047141320002250820179 | **BIC** : CMCIFRPP | CIC Charente-Maritime Entreprises

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation.

Contactez directement votre OPCO.

NON ADHÉRENT CRITT :

800 € HT / participant (960 € TTC, TVA 20%)

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contact pédagogique

Luc LAURENT
l.laurent@crittiaa.com
07 84 58 35 97

Contact administratif

Cindy TALONNEAU
c.talonneau@crittiaa.com
05 46 44 84 75



Critt Agro-Alimentaire

N° organisme de formation : 75 1702 534 17
N° Qualiopi : 2101324.1
1 rue Marie-Aline DUSSEAU
ZA Technocéan - Chef de Baie
17 000 LA ROCHELLE
05 46 44 84 75
www.crittiaa.com

Mise à jour le 06/03/2025