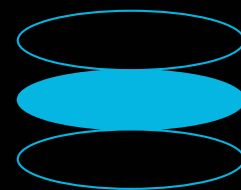




HACCP : HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Professional training course



Informations Générales

- **Référence** : FOR-HACCP-01
- **Mise à jour** : Avril 2026
- **Durée** : 3 jours – 21 heures
- **Modalités** : Présentiel / Distanciel

Objectifs de la Formation

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Comprendre les principes de la méthode HACCP
- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise
- Participer à la mise en place d'un plan HACCP
- Contribuer à la maîtrise de la sécurité des aliments

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Public Cible

Cette formation s'adresse à :

- personnels de production, qualité ou encadrement
- personnes en reconversion
- étudiants, stagiaires, alternants
- professionnels souhaitant consolider leurs pratiques en sécurité alimentaire

Modalités et Délais d'Accès

Les inscriptions se font en ligne via notre site web ou par téléphone. Les délais d'accès à la formation varient en fonction des sessions disponibles. Veuillez consulter notre calendrier de formation pour connaître les prochaines dates et les modalités d'inscription.

Tarif et Financement

- **Tarif** : Sur devis
- **Financement** : OPCO, France Travail, entreprise, financement individuel

Programme de la Formation

Comprendre les bases de l'hygiène et de la sécurité des aliments

- réglementation et responsabilités
- notions d'hygiène
- risques sanitaires
- importance de la traçabilité

Identifier les dangers

- dangers biologiques
- dangers chimiques
- dangers physiques
- allergènes
- sources de contamination

Comprendre les prérequis opérationnels

- bonnes pratiques d'hygiène
- nettoyage et désinfection
- maîtrise des nuisibles
- hygiène du personnel
- maintenance et environnement de travail

Appliquer les principes HACCP

- constitution de l'équipe HACCP
- description produit et usage attendu
- construction du diagramme de fabrication
- validation sur le terrain
- analyse des dangers

Déterminer les mesures de maîtrise

- CCP et PRPO selon le contexte
- limites critiques
- surveillance
- actions correctives
- vérification

Formaliser et faire vivre le système

- enregistrements
- preuves de maîtrise
- plan de contrôle
- revue et mise à jour
- amélioration continue

Méthodes Mobilisées

- Exposés théoriques.
- Études de cas.
- Exercices pratiques.
- Mises en situation.
- Échanges et discussions.

Modalités d'Évaluation

- QCM.
- Étude de cas pratique.
- Évaluation continue des participants.

Moyens Techniques

- Salle de formation équipée.
- Support de cours.
- Vidéoprojecteur.
- Ordinateurs (pour la formation à distance).

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter pour étudier les adaptations nécessaires à votre situation.

- **Contact** : 07 69 80 84 29

Conclusion

Cette fiche de formation présente un aperçu complet de la formation HACCP. Elle couvre les objectifs, le public cible, le programme, les méthodes d'évaluation, et les informations pratiques pour l'inscription et le financement.