

## *HACCP : mise en place et mise à jour*

### **Prérequis**

- Expérience en agroalimentaire

### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître les principes de l'HACCP et être capable de construire, mettre en place, suivre et mettre à jour un système HACCP

### **Public visé**

Responsable qualité, assistant qualité, responsable du système HACCP, responsable de la sécurité alimentaire, membres de l'équipe HACCP

### **Programme**

Une présentation des dangers à éviter (physiques, microbiologiques, chimiques et allergènes)

Intégration des nouveaux dangers et dangers émergents : Néoformés, Acrylamides, Huiles minérales...

Rappel des enjeux du HACCP

- Réglementaire
- Sécurité alimentaire
- Economique

Les grands principes du HACCP : 12 étapes

En fin de formation, un quizz sera distribué aux stagiaires afin d'évaluer leurs connaissances

### **Méthodes et supports pédagogiques**


- Classe virtuelle avec Teams
- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

## HACCP : mise en place et mise à jour

### L'intervenant

Un ingénieur expert du CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	6 avril 2021 8 avril 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

**Qualiopi**  
 processus certifié 

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE