

HARA : appliquer la méthode d'analyse des dangers et des risques de fabrication des emballages alimentaires

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les enjeux du HARA,
- Identifier les différences et similitudes entre HARA et HACCP
- Appliquer la méthode d'analyse à un process de fabrication d'emballages alimentaires

Public visé

Membre de l'équipe sécurité et qualité des produits

Programme

A – Rappel des généralités du HARA

- Les enjeux commerciaux, sanitaires, réglementaires
- Les exigences des référentiels packaging (BRC, IFS, ISO 22000)
- Les différences entre l'analyse HARA et HACCP

B – Les dangers à prendre en considération dans l'analyse HARA

- Biologiques, chimiques, physiques, allergènes, utilisation de matériaux recyclés, qualité / intégrité fonctionnelle, malveillantes et fraudes de matières premières

C – Principes et étapes du HACCP appliqués à l'analyse HARA

- Les 12 étapes de la méthode Codex
- L'étude HARA : l'analyse des dangers, la qualification et la quantification des risques
- Le vocabulaire PRP, PRPO et des CCP
- La détermination des PRP, PRPO et des CCP

D – La mise en place du HARA

- La construction du système HARA
- Les documents et les enregistrements des PRPO / CCP
- La validation du système HARA
- La surveillance du système HARA (audit ...)
- La mise à jour
- Les moyens nécessaires à la mise en place
- La mobilisation des opérateurs

HARA : appliquer la méthode d'analyse des dangers et des risques de fabrication des emballages alimentaires

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 9h à 12h30	16 + 17 juin 2025	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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.

