



HACCP : mise en place et mise à jour

Prérequis

Expérience dans le secteur agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes et la méthode HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP
- Identifier les exigences réglementaires
- Identifier les exigences des référentiels

Public visé

Responsable qualité, assistant qualité, responsable du système HACCP, responsable de la sécurité alimentaire

Collaborateurs participant à la conception du système HACCP, dirigeants, encadrement, agents de maîtrise

Programme

A. Rappels de généralités du HACCP

- Les enjeux commerciaux, sanitaires, réglementaires
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC, ISO 22000)

B. Les dangers à prendre en considération

- Biologiques, chimiques, physiques, les allergènes...

C. Le HACCP : principes et étapes

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

D. La mise en place du HACCP

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

E. Intégration des nouveaux dangers et dangers émergents

- Allergènes
- Néoformés
- Acrylamides

- Validation des mesures de maîtrise



HACCP : mise en place et mise à jour

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'émarginement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	1^{er} et 2 avril 2026	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 600,00€ 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.