Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en industrie agro-alimentaire : haccp

Réf. QUA0026

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en industrie agro-alimentaire.

Le bénéficiaire sera amené à valider les compétences suivantes :

- Identifier les risques concernant la sécurité des aliments
- Appliquer les principes de la démarche HACCP
- Définir les outils pour formaliser une démarche HACCP adaptée à son contexte

Prérequis nécessaires

Pas de prérequis nécessaire

Public concerné

Pour toute personne travaillant dans le secteur agro-alimentaire

Contenu pédagogique

- **Les points clés de la réglementation et les responsabilités en matière de sécurité alimentaire**

- **Les risques et les sources possibles de contamination :**
  - Les différents types de risques : physiques, chimiques, microbiens, allergènes
  - Le point sur les toxi-infections alimentaires d'origine microbienne
- **L'identification des sources de contamination**
- **La prévention des risques et les moyens de maitrise (bonnes pratiques d'hygiène BPH et bonnes pratiques de fabrication - BPF)**
- **La traçabilité**
- **La mise en place d'un plan de prévention des risques suivant les principes de la démarche HACCP :**
  - Définition et principes de la démarche HACCP

- Les 12 étapes de mise en œuvre de la méthode HACCP :
  - La préparation
    - L’équipe HACCP
    - Caractéristique du produit
    - Utilisation des produits
    - Diagramme de fabrication
    - Vérification de l’équipe de fabrication
  - La mise en place et le suivi
    - Analyse de dangers et de la prévention associée
    - Détermination des Points Critiques de Contrôle / Notion de PRPo
    - Évaluer les limites
    - Le système de surveillance
    - Mise en place d’actions correctives en cas de déviation
    - Mise en place d’un programme de vérification
    - Enregistrer dans un système documentaire
- **Formalisation dans un tableau synthétique**

Durée

2 jours pour un total de : 14 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 2 au 3 octobre 2025 à Rochefort : 760.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 5 - Maxi : 10

Intervenants

Nos intervenants internes et externes sont sélectionnés pour leur expertise et leurs qualifications dans le domaine

Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées

Méthodologie alliant les apports théoriques, interactivité et échanges d’expériences, illustration par des exemples concrets et des exercices pratiques de mise en situation.

Equipements pédagogiques : vidéo projection, paperboard, tableau interactif

Nos salles de formations sont adaptées et conformes à l'accueil du public

Modalités de certification et évaluation des compétences

Avant la formation : évaluation des connaissances initiales des bénéficiaires et/ou auto-évaluation des bénéficiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation : évaluation des acquis et/ou autoévaluation des bénéficiaires, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + 6 mois, des pratiques et de la satisfaction. Remise du certificat de réalisation de la formation

Modalités d'accès public handicapé

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les personnes en situation de handicap sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction de leurs besoins, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaires à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoine

Indicateurs-clés de la formation

Indicateurs-clés de la formation : nombre de bénéficiaires formés 2021-2023 : 40

Taux de satisfaction : 90.74%

Nombre d'avis : 27