

FICHE DE DESCRIPTION DE LA FORMATION : SYSTÈME HACCP

Introduction

La sécurité sanitaire des aliments est une exigence fondamentale dans l'agroalimentaire, la restauration et les industries connexes. Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode internationale reconnue pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs relatifs à la sécurité des denrées alimentaires.

Cette formation de 12 heures vous permettra de comprendre et de mettre en œuvre les principes du HACCP selon le Codex Alimentarius afin de garantir la conformité réglementaire, prévenir les risques sanitaires et améliorer la qualité des produits alimentaires.

1- Objectifs de la Formation

- Comprendre les exigences et principes fondamentaux du système HACCP.
- Identifier les dangers potentiels et définir les points critiques de contrôle (CCP).
- Mettre en œuvre une démarche HACCP adaptée à son activité.
- Élaborer et maintenir un plan HACCP conforme aux exigences légales et normatives.
- Préparer un audit interne ou une inspection sanitaire.

2- Public Cible

- Responsables Qualité ou Sécurité des denrées alimentaires
- Responsables de production dans l'agroalimentaire ou la restauration
- Chefs de cuisine, traiteurs, responsables d'hygiène
- Auditeurs internes ou consultants en sécurité des aliments
- Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire et la conformité réglementaire

3- Programme de la Formation

Module 1 : Introduction à la sécurité sanitaire des aliments et au Codex Alimentarius

Module 2 : Principes fondamentaux du système HACCP

Module 3 : Pré-requis à la mise en œuvre du HACCP (BPH/BPF, PMS, etc.)

Module 4 : Constitution de l'équipe HACCP et description du produit

Module 5 : Analyse des dangers et identification des CCP

Module 6 : Détermination des limites critiques et mise en place des mesures de maîtrise

Module 7 : Système de surveillance des CCP

Module 8 : Actions correctives, vérification et tenue des enregistrements

Module 9 : Cas pratiques de mise en œuvre du HACCP en entreprise

Module 10 : Préparation à l'audit HACCP et retours d'expérience

4- Méthodologie Pédagogique

- **Approche interactive** : études de cas, mises en situation réelles
- **Supports numériques et documents pédagogiques** fournis
- **Accès à une plateforme e-learning** pour révisions et exercices
- **Évaluation continue et certification finale**

5- Certification et Reconnaissance

À l'issue de la formation, les participants recevront :

✓ **Attestation de formation HACCP**

✓ **Évaluation des compétences acquises** avec retour personnalisé

Cette certification vous permettra d'améliorer votre employabilité et d'être reconnu comme un acteur clé du management QHSE en entreprise.

Pourquoi Choisir Cette Formation ?

✓ Formation complète et pratique sur **12 heures**

✓ Approche pédagogique interactive et pragmatique

✓ Intervenants experts en sécurité sanitaire des aliments

✓ Accès aux outils HACCP et modèles de plan HACCP personnalisables