

Fiche Technique: Formation équipe HACCP industrie agroalimentaire

Objectifs de la formation

Formation ancrée terrain, orientée preuves et exigences ONSSA / ISO 22000 / FSSC 22000.

- Expliquer et appliquer les 7 principes et les 12 étapes (préparatoires incluses) du HACCP.
- Conduire l'analyse des dangers, hiérarchiser les risques (gravité/probabilité) et structurer un dossier HACCP.
- Différencier PRP, PRPo et CCP via l'arbre de décision et documenter les choix.
- Définir limites critiques et tolérances, formaliser la surveillance et les actions correctives.
- Interpréter les tendances, justifier les décisions par des preuves, réussir QCM/cas pratique (attestation de stage).

Focus résultats: baisse des non-conformités, rebuts et délais de libération en 3–6 mois grâce à une surveillance robuste et vérifiable.

Population cible

- Opérateurs, chefs d'équipe, techniciens qualité et responsables de production.
- Responsables qualité / coordinateurs HACCP, responsables HSE, membres de la direction.
- Maintenance (équipements critiques, étalonnage), laboratoire / contrôle réception.
- Acteurs logistiques impactant la chaîne du froid et la maîtrise des risques amont/aval.

Durée de la formation

Aspect	Détails
Formats	Intra-entreprise (cas réels) ou inter-entreprises (échanges croisés)
Durée type	2 à 4 jours (16 à 28 heures) selon niveau et objectifs
Découpage modules	M1: 1 j – M2: 1 j – M3: 0,5 à 1 j
Groupe & langues	Groupes de 8 à 15; français, avec éléments clés en arabe sur demande

Programme de la formation

Progression du théorique à l'opérationnel, avec QCM, mises en situation et cas appliqués à vos lignes.

Module 1 — Principes, dangers et cartographie du procédé

- 12 étapes et 7 principes; équipe HACCP; diagramme de fabrication confirmé terrain.

- Dangers B/C/P, hiérarchisation (gravité/probabilité), PRP de base; 1ère cartographie des étapes critiques.

Module 2 — PRP, PRPo, CCP, limites critiques et surveillance

- Différenciation via l'arbre de décision; paramètres clés (T°, temps, pH, aw, chlore, métal) et limites.
- Qualification/validation équipements critiques; fiches de surveillance, tendances et déclencheurs d'action.

Module 3 — Traçabilité, actions correctives, vérification et culture

- Traçabilité amont/aval; règles de blocage/libération; revues HACCP et vérification périodique.
- Analyse de tendances; rituels terrain et indicateurs visuels pour ancrer la culture sécurité des aliments.