

Fiche Technique: Formation HACCP

Objectifs de la formation

- Comprendre et appliquer les 12 étapes HACCP et les 7 principes sur vos procédés réels.
- Identifier les dangers, distinguer PRP/PRPo/CCP et fixer des limites critiques réalistes.
- Réduire les non-conformités et les réclamations; stabiliser les paramètres critiques (temps, T°, pH, aw).
- Renforcer la traçabilité lot par lot et la gestion des allergènes.
- Produire des preuves utiles alignées ONSSA, ISO 22000/FSSC 22000 et Codex; fluidifier les audits.
- Installer des rituels de vérification et des indicateurs avant/après, adossés au PMS.

Attestation de stage délivrée. Évaluation mixte: QCM, cas pratiques et observation au poste.

Population cible

- Opérateurs (réception, préparation, cuisson, refroidissement, service).
- Chefs d'équipe / encadrants.
- Responsables qualité / sécurité des aliments.
- Maintenance (capteurs, thermomètres, équipements de froid).
- Achats, logistique, réception/expédition (traçabilité, transport).
- Équipes RHD, hôtellerie, industrie, santé, distribution; sites mono ou multi-implantations.

Durée de la formation

Public	Format	Durée indicative
Opérateurs / agents de maîtrise	Intra, inter ou distanciel	1 à 2 jours
Responsables qualité / encadrants	Parcours modulaires	2 à 3 jours
Modules thématiques ciblés	Ateliers / rappels	1/2 jour par module

Modalités possibles: présentiel sur site, classes virtuelles, parcours hybrides.

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP

- Dangers biologiques/chimiques/physiques; PRP/PRPo/CCP; 12 étapes et 7 principes.
- Sélection des mesures de maîtrise et paramétrage des limites critiques reliées aux équipements/zones.

Module 2 — Cartographie des procédés

- Diagramme de fabrication, validation des étapes et justification des CCP.

- Adaptation aux procédés: cuisson, froid, assemblage, conditionnement, transport.

Module 3 — Surveillance et enregistrements

- Choix des instruments, fréquences, preuves utiles et routines de vérification.
- Différencier validation vs vérification; actions correctives et traçabilité des décisions.

Module 4 — Allergènes et traçabilité

- Gestion disciplinée des allergènes et traçabilité lot par lot.
- Étiquetage, retrait/rappel et simplification des supports de preuve.

Évaluation des acquis

- QCM, cas pratiques contextualisés et observation in situ.
- Attestation de stage et habilitation formalisée par l'employeur.