Formation Maitriser la méthode hygiène et sécurité alimentaire secteur industrie agro-alimentaire

Qualité / Santé / Sécurité / Environnement **Hygiène et sécurité alimentaire**

Référence de la formation : **Q213**
Villes : **Strasbourg**, **Colmar**

Vous êtes en charge de faire appliquer la méthode HACCP dans l'industrie agro-alimentaire et vous souhaitez maîtriser les étapes de la mise en place de l'HACCP.



En présentiel



Accessible

Durée : **2 jours (14 heures)**
Tarif Inter : **980 € net**

Tarif intra sur demande

Mise à jour le 6 novembre 2026

Les établissements de restauration commerciale doivent avoir au moins une personne détentrice de l'attestation HACCP dans leur effectif.
Vous souhaitez être capable de comprendre les objectifs de la méthode et de pouvoir la mettre en place ?
Cette formation vous permettra également de savoir comment utiliser la méthode HACCP, de formaliser un plan d'action afin de diminuer les risques et les dangers.
Cette formation alternera à la fois de la théorie et des échanges d'expériences.

Objectifs de la formation

- Être capable de mesurer les dangers et évaluer les risques
- Maîtriser les étapes de mise en place de l'HACCP
- Formaliser un plan d'action en vue de la maîtrise des risques
- Appliquer et faire appliquer les mesures prises

CCI Campus Alsace - Strasbourg
234 Avenue de Colmar, 67021, Strasbourg

CCI Campus Alsace - Colmar
4 Rue du Rhin, 68000, Colmar

CCI Campus Alsace - Mulhouse
15 Rue des Frères Lumière, 68350, Mulhouse

A qui s’adresse la formation ?

Public

- Tout collaborateur de l’industrie agro-alimentaire en charge d’appliquer la méthode HACCP

Pré-requis

- Aucun

Les points forts de la formation ?

- Exposé de la méthode HACCP
  Support de cours fournis à chaque participant

Programme de la formation

Comprendre les objectifs de la méthode HACCP

- Comprendre les notions de sécurité
- Prévenir et maîtriser les dangers
- Mettre en place les plans de contrôle
- Maitriser les intérêts de la méthode
- Connaitre la règlementation, les termes et les définitions

Mettre en place l’HACCP

- Définir le champ de l’étude
- Les objectifs
- Le domaine d’application
- Le ou les type(s) de danger
- Constituer l’équipe HACCP
- Implication de la Direction et rôle des autres acteurs
- Faire une description du produit

Identifier l’utilisation attendue

- Comprendre comment et par qui le produit fini sera utilisé ?
- Elaborer le diagramme de fabrication et le vérifier sur site
- Décrire chaque étape avec tous les détails techniques : entrée des composants, température, contraintes particulières, lieux de stockage
- Regarder le process en action pour s’assurer de la concordance entre l’écrit et la réalisation sur site

Procéder à l’analyse des dangers

- Prendre en compte la nature des dangers
- Identifier les causes d'apparition de ces dangers et les hiérarchiser
- Elaborer les mesures préventives
- Identifier les points critiques pour la maîtrise ou CCP suivant l'arbre de décision
- Etablir les niveaux cibles et les tolérances pour chaque CCP
- Etablir un système de surveillance pour chaque CCP et les actions correctives dès qu'un CCP n'est pas maîtrisé
- Etablir les procédures de vérification
- Etablir un système documentaire : manuel, enregistrements... et l'archivage

Modalités de la formation

Modalités pédagogiques

Apports théoriques consolidés par des échanges d'expérience
Support de formation remis à chaque participant

Organisation

Formation présentielle

Évaluation des connaissances

L'intervenant vérifie régulièrement au cours de la formation le degré d'atteinte des objectifs pédagogiques à travers des exercices d'application, des simulations ou des études de cas

Validation de la formation

Attestation d'évaluation des acquis
Attestation de suivi de formation

Chiffres clés

92 %
de recommandation
en 2025

93 %
de satisfaction
en 2025

81 %
de réussite CCE
en 2025

CCI Campus Alsace - Strasbourg
234 Avenue de Colmar, 67021, Strasbourg

CCI Campus Alsace - Colmar
4 Rue du Rhin, 68000, Colmar

CCI Campus Alsace - Mulhouse
15 Rue des Frères Lumière, 68350, Mulhouse