

POUR QUI - PUBLIC

Chef d'entreprise, artisan,
Responsable QSE

POUR QUOI

Actualiser ses bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en alimentaire, réviser son HACCP, sécuriser ses pratiques.

PREREQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

MODALITES PRATIQUES

Lieu : Pôle Agro (Saint Etienne)
ou chez l'un des participants

Horaires :
9h - 12h30 - 13h30 - 17h
Date : jeudi 15 octobre 2026

TARIFS

Adhérent Pole Agro : 350 €HT
par participant

Non Adhérent Pole Agro : 500€
par participant

Prise en charge possible par
OCAPIAT.

Frais de Repas non inclus.

ACCESSIBILITE

Si un participant se trouve en situation de handicap, contactez-nous au préalable pour que nous puissions construire ensemble un parcours de formation adapté.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

POLE AGRO 42 & ALENTOURS
contact@poleagro42.com
04 77 49 25 70

Date limite d'inscription : 15 jours
avant le démarrage de la
formation

Nombre minimum de
participants pour le collectif : 4

PROGRAMME DE FORMATION

Réviser son HACCP : actualisez vos connaissances en hygiène alimentaire et sécurisez vos pratiques

→ Formation 1 jour - 7h00



Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- Connaître les obligations vis-à-vis de la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaître les exigences en matières d'hygiène et d'HACCP
- Savoir suivre son plan de maîtrise sanitaire
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les points de maîtrises

Programme

Introduction avec notion de dangers et de risque

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - Les principes de base du paquet hygiène
 - Les principes de l'HACCP
 - Le GBPH (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène)
2. Les dangers dans l'alimentation.
 - Le danger microbiologique
 - Les autres dangers potentiels :
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
 - dangers physiques (corps étrangers...)
 - dangers biologiques (allergènes...)
3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
 - Intégration des bonnes pratiques d'hygiène dans son PMS
4. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Conclusion



Modalités pédagogiques

- En présentiel
- Approche concrète et directement applicable
 - Alternance permanente entre théorie et mise en pratique
 - Outils simples pour une mise en œuvre rapide en entreprise
 - Adaptation aux différents secteurs de l'agroalimentaire

Modalités d'évaluation



- Evaluation des acquis (questionnaire/QCM, études de cas pratiques)
- Questionnaire de satisfaction des participants à chaud
- Questionnaire de satisfaction du mandataire à froid (6 mois après la formation)

