

# HACCP : CONSTRUIRE SON ETUDE

## STAGE N° 50 - 2025

### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 16/06 (13h30) au 18/06/2025 (12h00) (Semaine 25)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

**Formateur référent** : Corinne GERVAISE

**Tarif** : 665 € HT

**Lieu** : CFPPA-Atelier Technologique

383 rue Popielujko

50000 Saint Lô

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : Saint Lô

**Tél.** : 02.14.16.00.47

**Contact** : Agnès DESCHENES [agnes.deschenes@educagri.fr](mailto:agnes.deschenes@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*

#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des études de cas prenant appui notamment sur nos process au sein des ateliers technologiques de l'ENIL.



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

### A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Identifier les différents dangers et leurs sources lors d'une activité agroalimentaire
- Participer ou animer des groupes HACCP en respectant le cadre méthodologique
- Appliquer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes (PMS, paquet hygiène...).

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heure)

### La méthode HACCP et son environnement (6 heures)

- L'agrément et le plan de maîtrise sanitaire
- La méthode HACCP
  - Définition
  - Historique
  - Concept
  - Terminologie
  - Son déroulement en 12 étapes
  - Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes

### Applications (7 heures)

- Mise en pratique de la méthode sur un ou plusieurs atelier(s) de l'ENIL de St Lô
  - Analyse des dangers
  - Calcul de criticité du risque
  - Détermination / différenciation entre points critiques / pré requis / pré requis opérationnels à partir du schéma technologique de différentes fabrications
  - Surveillance et actions correctives
- Analyse et réflexion autour des points critiques et PRPO des sites de production des stagiaires présents (les valeurs cibles, les limites critiques, la responsabilité...)

### Synthèse et bilan de la formation (0,5 heures)

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification