



HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

📅 Mise à jour le 06/10/2026	📋 Type de formation Formation courte
🕒 Durée de la formation 1 jour / 7 heures, ajustable selon positionnement	💶 Coût pour l'apprenant Nous consulter
🏠 Modalités et délai d'accès Nous consulter	✓ Validation à l'issue Certificat de réalisation
📍 Lieux de formation Pôle Formation UIMM, Charleville-Mézières (Ardennes) · Pôle Formation UIMM, Rosières-près-Troyes (Aube) · Pôle Formation UIMM, Reims (Marne) · Lycée Blaise Pascal, Saint-Dizier (Haute-Marne)	

Modalités de délivrance des examens

CONTACT

fc@formation-industries-ca.fr

La formation en détail

Objectifs de la formation

Comprendre les dispositions prises par l'entreprise pour maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire Comprendre les risques et les enjeux relatifs à l'hygiène en Industrie Alimentaire Comprendre les mesures de prévention (règles d'hygiène corporelles,...) Comprendre les contrôles effectués aux différents stades du processus de fabrication

Public & prérequis

Tout public

Maîtrise des connaissances de base en mathématiques et en français

Gestion du handicap

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap

Programme

L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

Les facteurs de risque alimentaire

Les moyens de maîtrise

La réglementation en application

Présentation de l'HACCP

La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes

Création du système documentaire pour votre établissement

Méthodes mobilisées

Apports théoriques et pratiques

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée via les mises en situation et les exercices proposés