



# Préparation pratique à l'examen de certification de personnes en HACCP délivré par Calyxis - Pôle d'expertise du risque\*

\* anciennement Centre Européen de Prévention des Risques

## Durée :

21 h ou 28 h si option 4e jour  
Groupe de 8 stagiaires maxi

## Lieu :

Nantes ou Paris

## Validation :

Attestation de stage, QCM

## Intervenants :

La formation sera assurée par un consultant formateur certifié HACCP / SMSDA par l'organisme Calyxis.

## Documents remis :

Manuel stagiaire

## Méthode pédagogique :

Cette formation alternera : exposés, travaux pratiques, examen documentaire, mise en situation d'examen écrit et oral

## Coût :

1100 € HT/stagiaire sans la journée optionnelle.

1250 € HT/stagiaire avec la journée optionnelle.

(repas midi et documentation compris)

## **HACCP FORMATION**

2 bis rue Lamoricière

CS 10402

44104 NANTES Cedex 4

Téléphone : 02 51 72 11 22

Télécopie : 02 51 72 11 33

Messagerie : [haccp@haccp.fr](mailto:haccp@haccp.fr)

Site internet : [www.haccp.fr](http://www.haccp.fr)

N° ORGANISME DE FORMATION :

52 4404152 44

## Personnes concernées et pré-requis

Toute personne utilisant la méthode HACCP (responsable qualité, responsable de cuisine, formateur, consultant...)  
Et répondant aux critères de recevabilité de l'organisme Calyxis :

FORMATION INITIALE		EXPERIENCE PROFESSIONNELLE DANS L'ALIMENTAIRE
Autodidacte (BEP/CAP ou BAC)	ET	5 années d'ancienneté dans le secteur alimentaire
BAC+2		3 années d'ancienneté
BAC+4		2 années d'ancienneté

## Contenu du stage

### **OBJECTIF N°1 :**

#### **CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET REGLEMENTAIRES :**

- Rappel des connaissances de base sur l'hygiène des aliments
- Connaître la législation européenne et nationale en vigueur en rapport avec l'hygiène alimentaire et l'HACCP et par filière.
- Savoir organiser une veille bibliographique et réglementaire
- Maîtriser le référentiel ou texte de base intitulé « Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application » du Codex alimentarius, ainsi que la norme Afnor NF V01-006 de Septembre 2008 « Hygiène des aliments - Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux » et la norme Afnor : NF V01-002 de septembre 2008 « Glossaire français-anglais » (vocabulaire relatif à l'hygiène, HACCP...)
- Avoir connaissance des autres référentiels ou normes existants : ISO 22000, BRC, IFS, ...

### **OBJECTIF N°2 :**

#### **CONNAISSANCES DE TECHNIQUES D'EXAMEN :**

- Savoir gérer son temps et son stress
- Savoir s'exprimer avec clarté, précision, pédagogie lors d'un entretien oral

## PROGRAMME :

### JOUR 1 :

#### *La Réglementation*

- Contexte réglementaire et normatif

#### *Rappel : l'hygiène des aliments*

- Les dangers biologiques
- Les TIAC
- Les dangers physiques et chimiques
- Les allergènes
- Les nouveaux dangers : OGM, grippe aviaire...

### JOUR 2 :

#### *La méthode HACCP*

Le texte de base du Codex Alimentarius, les normes AFNOR NF V01-006 de Septembre 2008 et NF V01-002 de septembre 2008.

- Les définitions
- Les 7 principes
- Les 12 étapes

### JOUR 3 :

#### *Exercices pratiques*

- QCM sur les textes du Codex Alimentarius et la norme NF V01-006
- Réalisation d'une étude HACCP succincte avec l'outil HACCPweb
- Simulation d'entretiens oraux et présentation des études HACCP

La formation sera évaluée en tenant compte :

- des résultats au QCM
- des entretiens oraux

## EVALUATION :

HACCP FORMATION  
2 bis rue Lamoricière  
CS 10402  
44104 NANTES Cedex 4

Téléphone : 02 51 72 11 22  
Télécopie : 02 51 72 11 33  
Messagerie : [haccp@haccp.fr](mailto:haccp@haccp.fr)  
Site internet : [www.haccp.fr](http://www.haccp.fr)

## PROGRAMME :

### JOUR 4 : I ' ISO 22000 ( optionnel )

#### *Introduction et contexte de l ' ISO 22000*

- Le contexte
- Le domaine d ' application
- Les termes et définitions employés dans l ' ISO 22000
- Interfaces HACCP Codex- ISO 22000

#### *Système de Management de la sécurité des Aliments, Exigences générales et documentaires*

- Exigences générales d ' u n système de management de la sécurité des aliments
- Exigences relatives à la documentation
- Responsabilité et engagement de la direction
- Management des ressources

#### *Planification et réalisation de produits sains*

- Les programmes préalables
- L ' analyse des dangers
- Établissement des programmes préalables opérationnels et du plan HACCP
- Maîtrise des non conformités

#### *Vérification, validation et amélioration du système de management de la sécurité des aliments*

- Maîtrise de la surveillance et du mesurage
- Vérification du système de Management de la Sécurité des Aliments
- L ' amélioration du système de Management de la Sécurité des Aliments

## EVALUATION :

- QCM sur l'ISO 22000

HACCP FORMATION  
2 bis rue Lamoricière  
CS 10402  
44104 NANTES Cedex 4

Téléphone : 02 51 72 11 22  
Télécopie : 02 51 72 11 33  
Messagerie : [haccp@haccp.fr](mailto:haccp@haccp.fr)  
Site internet : [www.haccp.fr](http://www.haccp.fr)