



République Algérienne Démocratique et Populaire
Établissement d'Excellence pour le Management
et la Sécurité (EEMS) — Sétif

Fiche Technique de Formation

THEME DE LA FORMATION
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

DURÉE

2 Jours (14 Heures)

DATE

Selon calendrier / Sur demande
(Intra-entreprise)

PUBLIC CIBLE

Responsables Qualité, Responsables de
Production,
Responsables Hygiène, Personnel des
industries agroalimentaires

PRÉREQUIS

Notions de base en hygiène alimentaire

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques réglementaires (Codex Alimentarius)
- Étude de cas et outils d'analyse (arbre de décision HACCP)
- Ateliers pratiques de construction d'un plan HACCP
- Partage d'expériences entre participants

ÉVALUATION

- Évaluation continue durant les ateliers
- Étude de cas finale (élaboration d'un plan HACCP)
- Questionnaire d'évaluation à chaud

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les principes et le cadre réglementaire de l'HACCP
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Établir les limites critiques et le système de surveillance
- Mettre en place les procédures de vérification et de documentation

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Jour 1 : Principes et Analyse des Dangers

Module 1 — Fondamentaux de la méthode HACCP

Historique, sept principes de l'HACCP, cadre réglementaire (Codex Alimentarius, ISO 22000).

Module 2 — Constitution de l'équipe et description du produit

Constitution de l'équipe HACCP, description du produit, diagramme de fabrication et vérification terrain.

Module 3 — Analyse des dangers

Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques, évaluation de la gravité et de la probabilité.

Jour 2 : Points Critiques et Système de Surveillance

Module 4 — Détermination des points critiques (CCP)

Utilisation de l'arbre de décision, identification des CCP, établissement des limites critiques.

Module 5 — Surveillance et actions correctives

Système de surveillance des CCP, procédures d'action corrective en cas de dépassement des limites.

Module 6 — Vérification et documentation du plan HACCP

Procédures de vérification, enregistrements, révision du plan et préparation aux audits/certifications.