CONTACT COMMERCIAL

Formation Continue
04 74 32 36 36 fc@afpma.fr

Mettre en œuvre la méthode HACCP et maitriser la norme ISO 22000

TARIF

385 €HT pour une personne en INTER

DURÉE

1 jour , soit 7 heures

DATE

Nous consulter pour connaitre les prochaines sessions

LIEU

Dans notre centre de formation ou dans votre entreprise (INTER ou INTRA)

DISPOSITIFS DE FORMATION

Plan de formation entreprise

Autres: nous consulter

VALIDATION

Attestation de formation

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Analyser les dangers et identifier les points critiques
- Mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP
- Piloter une étude HACCP
- Connaître les exigences de la norme ISO 22 000
- Comprendre les enjeux et les bénéfices de cette norme
- Mettre en place un Système de Management de la Sécurité des denrées alimentaires

PERSONNES CONCERNÉES

- Responsable Qualité, Animateur Qualité, Responsable de production

PRÉREQUIS

- Posséder une bonne connaissance de la norme ISO 9001

CONTENU

Maitriser les bases de la Sécurité Alimentaire :

- Historique et réglementation
- Rappel sur les différents risques de contamination alimentaire (chimique, physique, micro biologique)
- Moyens de protection et/ou de lutte
- Les aspects réglementaires
- Les guides des bonnes pratiques

Mettre en œuvre la méthode HACCP :

- Définition, histoire, intérêts
- Les 7 principes de la méthode
- Les 14 étapes
- Les outils qualité pour mener une étude
- Les documents à utiliser
- Le pilotage d'une démarche : du champ d'étude au plan d'actions
- Le rôle des différents acteurs

Application à une étude de cas

Identifier les aspects importants d'un Système de Management de la Sécurité des Aliments (SMSA) :

- Principales définitions préalables (engagement de la direction, communication...)
- Enjeux et bénéfices
- Freins et obstacles
- Difficultés et recommandations

Comprendre les principes de la norme ISO 22000 :

- Objectifs
- Structure
- Les documents de référence : codex alimentarius
- Les 7 principes de l'HACCP et leur positionnement

Mettre en œuvre les points spécifiques de l'ISO 22000

- Elaboration de la politique de sécurité des aliments
- Management des ressources
- Gérer et mettre en œuvre votre communication interne et externe
- Maîtrise de la conception des produits : analyse des dangers, conception du plan HACCP, management des systèmes

Intégrer un Système de Management de la Sécurité Alimentaire dans un système de management de la Qualité :

- Examen des exigences supplémentaires par rapport à l'ISO 9001 version 2015
- Les documents à créer ou à adapter
- Les erreurs à éviter : systèmes en parallèle, ...

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports méthodologiques de l'animateur
- Mise en situation, études de cas (vidéos de systèmes de production)
- Présentation d'exemples d'écarts possibles par rapport au référentiel

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATIONS D'HANDICAP

Plus d infos sur www.afpma.fr/notre-engagement-accueil-handicap

DATE DE MISE À JOUR

28/07/2026

Conditions générales de vente – AFPMA FORMATION

Les conditions générales de vente ont pour objet de définir les modalités de négociation, de conclusion et d'exécution de tout contrat tendant à la réalisation d'une prestation entrant dans le champ d'application de l'Art. L.900-2 du Code du travail ou de toute autre prestation.

1. Généralités

La signature de la convention de formation (ou contrat de formation pour les particuliers) ou du bon de commande signifie l'acceptation sans réserve des conditions générales de vente de notre association stipulées ci-dessous.

2. Prix

Sauf indication spéciale, les prix ne comprennent pas la fourniture des équipements de travail, les chaussures de sécurité, les frais de transport, de restauration et d'hébergement, ...
En revanche, ils incluent la documentation remise aux participants sous format papier et/ou numérique.
Les prix s'entendent hors taxes, ils sont à majorer du taux de TVA en vigueur à la date de facturation.

3. Confirmation de la formation

Les confirmations sont enregistrées au fur et à mesure de la réception de la convention de formation (ou contrat de formation pour les particuliers) signé(e) ou à défaut du bulletin d'inscription signé par l'entreprise.
La convention ou le contrat de formation doit être impérativement retournée à l'AFPMA signé(e) deux semaines minimum avant le début de la formation.

4. Contenu des stages

Le contenu des stages peut être amené à évoluer en cours de formation avec l'accord de l'entreprise ou du particulier.

5. Documents légaux

La convention ou le contrat de formation et la facture sont établis selon les textes en vigueur.
L'attestation de formation vous est adressée en deux exemplaires à l'issue de la formation.
Les titres et certifications obtenues vous seront adressés dans les meilleurs délais.

6. Propriété intellectuelle

Tous les droits de propriété intellectuelle, ainsi que le savoir-faire incorporé dans les documents transmis, notamment les supports de formation sous format papier et/ou numérique, demeurent la propriété de l'AFPMA.

7. Conditions de règlement

Pour les particuliers, 100 % de la formation est due au démarrage avec échelonnement possible en fonction de la durée de la formation.
Pour l'entreprise :
La facture est adressée au demandeur ou à son organisme payeur :
-En fin d'action pour les actions réalisées sur moins de trois mois ;
-Mensuellement pour les actions réalisées sur plus de trois mois.
Chaque facture doit être acquittée au plus tard à 30 jours fin de mois sans escompte.
En cas de retard de paiement, toute somme non payée conformément
à l'échéance et aux conditions fixées, sera majorée d'intérêts de retard
calculés mensuellement à hauteur de vingt fois le taux légal en vigueur (article L441-1 du Code de commerce) à compter de la date de démarrage du retard.
Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera également due (article D441-5 du Code de commerce).
En cas de paiement assuré par un OPCO, l'entreprise devra communiquer l'information en amont du démarrage de la formation et effectuer toutes les démarches nécessaires auprès de son organisme payeur.

8. Désistement du fait du client

Toute annulation ou report d'inscription doit nous parvenir par écrit au plus tard dans les 10 jours ouvrés avant le début du stage. Passé ce délai, l'AFPMA Formation sera fondée de réclamer les sommes suivantes à titre d'indemnités compensatoires :

Délai de prévenance	Formation reportée par l'entreprise ou le particulier	Formation annulée par l'entreprise ou le particulier
Moins de 10 jours ouvrés	50 % du coût de la prestation	80 % du coût de la prestation
Moins de 5 jours ouvrés	80 % du coût de la prestation	100 % du coût de la prestation

9. Absences et / ou abandon

Pour les actions de formation dont le coût est déterminé par individu, l'absence et/ou abandon feront l'objet d'une facturation égale à 100 % du coût prévu à titre d'indemnités compensatoires. Les absences pour cas de force majeure ne seront pas facturées. Les absences justifiées seront facturées dans la limite de 5 jours ouvrés par absence.

10. Ajournement - Annulation du fait de l'AFPMA

Certaines circonstances peuvent entraîner de la part de l'AFPMA Formation soit l'annulation d'une action, soit le report de celle-ci, notamment pour des raisons pédagogiques ou de cas de force majeure.
Dans ce cas, les demandeurs en sont avisés, sauf cas de force majeure, au moins 5 jours ouvrés avant le début de l'action et ne peuvent donc prétendre à une quelconque indemnisation.
Pour autant, l'AFPMA Formation s'engage à reprendre contact rapidement avec les demandeurs pour leur proposer de nouvelles dates de réalisation de l'action.

11. Litige

En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat, il est expressément attribué compétence au Tribunal d'Instance de Bourg en Bresse.