CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Gestion de la production agroalimentaire — HACCP avancé, Food Safety Culture et gestion des crises

Lien : https://cpfi-formation.com/formation/gestion-de-la-production-agroalimentaire-haccp-avance-food-safety-culture-et-gestion-des-crises

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
CSM303

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire

CPFI Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les principes avancés de la méthode HACCP
- Identifier et évaluer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques
- Déterminer et maîtriser efficacement les CCP et leurs limites critiques
- Renforcer les programmes prérequis et les bonnes pratiques d’hygiène
- Prévenir les contaminations croisées et les risques liés aux allergènes
- Mettre en place un système robuste de surveillance, vérification et validation
- Développer une véritable Food Safety Culture au sein de l’organisation
- Renforcer la traçabilité des matières premières et des produits finis
- Améliorer la maîtrise des fournisseurs et des matières premières
- Organiser efficacement la réponse aux incidents et crises alimentaires
- Maîtriser les procédures de retrait et de rappel des produits
- Développer une démarche d’amélioration continue de la sécurité sanitaire des aliments

CPFL Formation

👥 POUR QUI ?

- Directeurs et responsables d’usines agroalimentaires
- Responsables qualité et sécurité des aliments
- Responsables HACCP et Food Safety
- Ingénieurs et responsables production
- Responsables QHSE et responsables hygiène
- Responsables R&D et développement produits
- Responsables maintenance et procédés
- Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- Responsables achats et qualification des fournisseurs
- Responsables logistique et chaîne d’approvisionnement
- Managers et chefs d’équipe en production agroalimentaire
- Professionnels des industries alimentaires, boissons, produits laitiers, viandes, poissons, céréales et transformation agricole

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments

- Principes de maîtrise des dangers alimentaires
- Dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire

2 / HACCP avancé : démarche et principes

- Rappel des 7 principes HACCP
- Constitution et fonctionnement de l’équipe HACCP
- Description des produits et utilisation attendue

3 / Analyse approfondie des dangers

- Identification des dangers à chaque étape du procédé
- Évaluation de la probabilité et de la gravité
- Détermination des mesures de maîtrise

4 / Détermination et maîtrise des CCP

- Identification des Critical Control Points (CCP)
- Définition des limites critiques
- Mise en place des procédures de surveillance

CPFI Formation

5 / Programmes prérequis et maîtrise de l’environnement

- Bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication
- Nettoyage et désinfection
- Lutte contre les nuisibles et maîtrise de l’eau

6 / Allergènes et maîtrise des contaminations

- Identification et classification des allergènes
- Prévention des contaminations croisées
- Vérification du nettoyage et de l’efficacité des mesures de maîtrise

7 / Food Safety Culture — Culture de sécurité des aliments

- Principes de la Food Safety Culture
- Communication, comportements et responsabilisation
- Mesure et amélioration de la maturité de la culture sécurité alimentaire

8 / Traçabilité et gestion des fournisseurs

- Systèmes de traçabilité amont et aval
- Qualification et évaluation des fournisseurs
- Gestion des matières premières et emballages

9 / Gestion des crises et incidents alimentaires

- Identification et classification des crises
- Organisation d’une cellule de crise
- Procédures de communication et d’escalade

10 / Vérification, validation et audits HACCP

- Validation des mesures de maîtrise
- Vérification du système HACCP

CPFI Formation

- Audits internes et audits fournisseurs

11 / Gestion des changements et amélioration continue

- Impact des changements de matières, équipements et procédés
- Réévaluation de l’étude HACCP
- Analyse des causes profondes des incidents

12 / Études de cas et simulation de crise

- Construction d’une étude HACCP sur un procédé agroalimentaire
- Analyse d’un incident de contamination
- Simulation d’un retrait/rappel produit

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

CPFI Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@cpfi-formation.com
Web : https//www.cpfi-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : CSM303
CPFI Formation — Tous droits réservés

CPFI Formation