

# HYGIENE DES EMBALLAGES : APPLIQUER LA METHODE HACCP A LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32

**Avis de nos clients : satisfaits ou très satisfaits : 100% | qualité de l'animation et pédagogie des intervenants : 96% (calculs réalisés sur la base des sessions dispensées en 2023)**



## OBJECTIFS

Utiliser la démarche HACCP en respectant les étapes

Identifier les points critiques du process de fabrication



## LES AVANTAGES

Utilisation de l'arbre de décision du Codex Alimentarius l'HACCP

Questionnaire d'auto-évaluation corrigé

Formateurs spécialisés en emballage



## INTERVENANT(S)

Chaque formation fait intervenir un spécialiste ou un expert des différents domaines abordés pendant la formation

Parmi eux :

- **Emilie HIRSOUX**  
*Expert BRCGS Packaging (diplômée ATP par le BRC)*
- **Sébastien DESTER**  
*Consultant et formateur en sécurité alimentaire*

Responsable pédagogique de la formation :

Emilie HIRSOUX

## Public :

- Fabricants d'emballages destinés aux industries agroalimentaires (emballages au contact des aliments)
- Membres et responsables de l'équipe HACCP/HARA
- Auditeurs internes dans le domaine de l'hygiène des emballages

## Niveau requis :

- Aucun prérequis obligatoire

## Moyens pédagogiques et techniques :

- Exposés
- Exercices
- Support de la formation
- Temps d'échanges avec l'intervenant
- Les participants sont invités à se munir d'un smartphone, une tablette ou un ordinateur dans la mesure du possible

## Pour les sessions en classe virtuelle :

- Une connexion micro et webcam est nécessaire pour le bon fonctionnement de la formation. Prévoir des écouteurs et un double écran accessoirement.
- Hotline technique : hotline@lne.fr
- Hotline pédagogique : formation\_admin@lne.fr
- Visioconférence LNE compatible avec tous les navigateurs
- Les documents supports et le lien de connexion sont envoyés la veille par mail

## Modalités d'évaluation :

- QCM comparatif en début et fin de formation
- Exercices de réflexion et d'application corrigés tout au long de la formation
- Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction du client est remis en fin de stage

## Modes de formation :

- Inter-entreprises : non
- Intra-entreprise : oui

## Modalités pédagogiques :

- Présentiel : oui
- Classe virtuelle : oui
- E-learning : non
- Blended learning : non

# HYGIENE DES EMBALLAGES : APPLIQUER LA METHODE HACCP A LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32



## PROGRAMME

### Séquence 1 :

Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place dans l'entreprise : étape préalable indispensable à l'HACCP

Extérieurs et bâtiments, lutte contre les nuisibles, plan de nettoyage, plan de maintenance préventive, règles d'hygiène

Exercices

### Séquence 2 :

Dérouler les 5 premières étapes de mise en œuvre d'un système HACCP suivant les principes du Codex alimentarius

- Étape 1 : constitution de l'équipe HACCP
- Étape 2 : description du produit
- Étape 3 : détermination de l'utilisation prévue du produit
- Étape 4 : élaboration du diagramme de fabrication
- Étape 5 : confirmation sur place du diagramme de fabrication

Exercices d'application dans le domaine de la fabrication d'emballages

### Séquence 3 :

Comprendre et appliquer le principe de l'analyse des dangers des risques

- Étape 6 : identification des dangers potentiels, évaluation des risques et détermination des mesures préventives à déployer pour les maîtriser
- Étape 7 : détermination des points critiques pour la maîtrise
- Étape 8 : définition des seuils critiques pour chaque CCP
- Étape 9 : mise en place d'un système de surveillance
- Étape 10 : établissement de mesures correctives

Exercices

### Séquence 4 :

Établir la documentation nécessaire

- Étape 11 : validation et vérification du plan HACCP
- Étape 12 : dossiers et registres

QCM - évaluation du stage et conclusions



## SESSION(S) PLANIFIÉE(S)

Consulter le calendrier des sessions de formations : [Calendrier](#)

**Nature de la formation (article L6313-1) :** L'action suivie est une action de formation.

**Modalités et délais d'accès :** Après retour de la convention signée, vous bénéficiez du délai de rétractation légal de 10 jours.

Pour les prestations intra-entreprise, le délai à prévoir pour la réalisation de la prestation est en moyenne de 2 à 3 mois et dépend de la nature de la demande.

Pour une information complète, consultez les [conditions particulières et modalités pratiques](#) des formations LNE.

Venir au LNE : [Coordonnées et plans d'accès](#) à nos différents sites.

**Accompagnement des personnes en situation de handicap :** La formation peut être accessible aux personnes en situation de handicap. En cas de besoin, merci de contacter en amont le référent handicap au 01 30 69 12 31 / [referent.handicap@lne.fr](mailto:referent.handicap@lne.fr), afin que nous étudions ensemble les ajustements nécessaires à la réalisation de la formation.

# HYGIENE DES EMBALLAGES : APPLIQUER LA METHODE HACCP A LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32

Contact : LNE / 01 40 43 37 35 / formation\_admin@lne.fr / [www.lne.fr](http://www.lne.fr)