

HYGIÈNE DES EMBALLAGES : APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP À LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32

Avis de nos clients : satisfaits ou très satisfaits : 100% | qualité de l'animation et pédagogie des intervenants : 100% (calculs réalisés sur la base des sessions dispensées en 2024)



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

HYGIÈNE DES EMBALLAGES : APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP À 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](#)

Partenaire : /

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, afin que nous étudions ensemble les ajustements nécessaires à la réalisation de la formation.

Contact : LNE / 01 40 43 37 35 / formation_admin@lne.fr / www.lne.fr