

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP/HARA 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 intra dispensées en 2025)

Nouvelle version du stage réalisée à partir des supports officiels du BRCGS, par une formatrice ATP (Approved Training Partner)



OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les principes de l'analyse des dangers et d'évaluation des risques (HACCP/ HARA)
- Développer un plan HACCP/HARA structuré et maîtrisé répondant aux exigences du BRCGS Packaging



LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

Formatrice diplômée ATP validée par le BRCGS, fort de 15 ans d'expérience dans le domaine de l'emballage

Supports de cours officiels du BRCGS traduits en français

Formation participative et dynamique



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)

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 en 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 : oui
- Intra-entreprise : oui

Modalités pédagogiques :

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

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP/HARA À LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32



PROGRAMME

Jour 1 – Journée

Présentation et tour de table

Séquence 1 - Qu'est-ce que l'analyse des dangers et l'évaluation des risques (HARA) ?

Présentation de la méthode HARA

Vocabulaire et définitions

Différence entre HARA, FMEA et HACCP

Point de législation autour de la méthode HARA

Séquence 2 - Les étapes de l'analyse des dangers et l'évaluation des risques

- Étape 1 – Constitution de l'équipe HARA
- Étape 2 – Description du produit
- Étape 3 – Déterminer son utilisation attendue
- Étape 4 – Rédiger le diagramme de fabrication
- Étape 5 – Confirmer le diagramme de fabrication
- Étape 6 – Lister des dangers de chaque étape
 - Identifier les programmes prérequis
 - Évaluer le niveau de risques associé à chacun des dangers

Séquence 3 - Mise en œuvre de l'analyse des dangers et l'évaluation des risques

Introduction à la mise en œuvre de l'analyse des dangers et l'évaluation des risques

Jour 2 - Matin

Suite Séquence 3

- Étape 7 – Identifier les mesures de maîtrise critiques (CCM/CCP)
- Étape 8 – Établir les limites critiques
- Étape 9 – Établir un système surveillance des CCM/CCP
- Étape 10 – Établir les mesures correctives
- Étape 11 – Établir les procédures revues du plan HARA
- Étape 12 – Constituer la documentation

Séquence 4 - Les avantages d'un plan « HARA » solide et les raisons pour lesquelles les plans « HARA » échouent

Les avantages d'un plan « HARA »

Pourquoi les plans « HARA » échouent

Qcm de fin de formation

Évaluation du stage et conclusions

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP/HARA À LA FABRICATION DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES – Réf. EC32



OFFRE DE FORMATION

Consulter l'offre de formation du groupe LNE : [Offre de formation](#)

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