INSTITUT PROFESSIONNEL MÉMO FORMATION

CHACCP

Certification HACCP — Hygiène et Sécurité des Aliments

HACCP Food Safety Certification (HFSC)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Mise en forme documentaire · Septembre 2026

Entité porteuse Cabinet Mémo Conseil — membre du Groupe éducatif IPMF
NIF 4002956322
STAT 56210 33 2018 0 00053
RCS 2018 B 00001
Siège IPMF 1er étage, Immeuble Lycée VITALE, Ankadindramamy, Antananarivo 5
Site web www.ipmf.mg
Téléphone +261 38 08 555 20
Courriel direction@ipmf.mg
Président RAMAROLAHY Safidy, PhD

Les références NIF, STAT et RCS du Cabinet Mémo Conseil sont utilisées pour les activités commerciales du groupe éducatif, notamment IPMF et CONFORMITYS.

SOMMAIRE

Sélectionnez un chapitre pour y accéder.

- Fiche 1 — Présentation et cadre réglementaire HACCP | Sheet 1 — Overview and HACCP Regulatory Framework
- Fiche 2 — Identité de la certification CHACCP/HFSC | Sheet 2 — CHACCP/HFSC Certification Identity
- Fiche 3 — Les 7 principes HACCP | Sheet 3 — The 7 HACCP Principles
- Fiche 4 — Référentiel de Compétences CHACCP | Sheet 4 — CHACCP Competency Framework
- Fiche 5 — Architecture de formation — 4 niveaux | Sheet 5 — Training Architecture — 4 Levels
- Fiche 6 — Dispositif d'évaluation et certification | Sheet 6 — Assessment System and Certification
- Fiche 7 — Tâches et opérations détaillées | Sheet 7 — Detailed Tasks and Operations
- Fiche 8 — Programmes Préalables (PRP) — Prérequis au HACCP | Sheet 8 — Prerequisite Programmes (PRPs) — HACCP Prerequisites
- Fiche 9 — Applications sectorielles et bonnes pratiques | Sheet 9 — Sector Applications and Best Practices
- Fiche 10 — Reconnaissance internationale et contacts | Sheet 10 — International Recognition and Contacts

IPMF

Institut Professionnel Mémo Formation

Professional Memo Training Institute • www.ipmf.mg

CHACCP

Certification HACCP — Hygiène et Sécurité des Aliments

HACCP Food Safety Certification (HFSC)

NIVEAU 1 Sensibilisation HACCP *HACCP Awareness* 2 jours / 16 h	NIVEAU 2 Technicien HACCP *HACCP Technician* 5 jours / 40 h	NIVEAU 3 Responsable HACCP *HACCP Manager* 7 jours / 56 h	NIVEAU 4 Auditeur & Formateur HACCP *HACCP Auditor & Trainer* 10 jours / 80 h

Normes / Standards Codex Alimentarius · ISO 22000 · FSSC 22000	Classification OIT / ILO ISCO-08 : 3117 / 2133	Réglementation / Regulation CE 852/2004 · FDA FSMA · Loi MG santé	Validité / Validity 3 ans / 3 years (renewable)

Dossier Technique — Référentiel de Certification • Certification Framework

Version 2024 — Secteurs : Agroalimentaire · Restauration collective · Hôtellerie · Production · Distribution · Pharmacie

Fiche 1 — Présentation et cadre réglementaire HACCP | *Sheet 1 — Overview and HACCP Regulatory Framework*

Qu'est-ce que le HACCP ? / What is HACCP?

Le HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) est une méthode préventive et systématique de gestion de la sécurité des aliments. Développée par la NASA dans les années 1960 pour garantir la sécurité des aliments des astronautes, elle a été adoptée par le Codex Alimentarius (FAO/OMS) comme référence internationale obligatoire pour tout opérateur alimentaire. Le HACCP identifie, évalue et maîtrise les dangers biologiques, chimiques et physiques susceptibles de compromettre la sécurité des aliments à chaque étape, de la production à la consommation. / HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is a preventive and systematic method for managing food safety. Developed by NASA in the 1960s to ensure food safety for astronauts, it was adopted by the Codex Alimentarius (FAO/WHO) as the mandatory international reference for any food operator. HACCP identifies, assesses, and controls biological, chemical, and physical hazards that may compromise food safety at every stage from production to consumption.

▸ Cadre réglementaire et normatif applicable / *Applicable Regulatory and Normative Framework*

Référentiel / Reference	Objet / Subject	Applicabilité IPMF / IPMF Applicability
Codex Alimentarius — CAC/RCP 1-1969 Rev.4	Principes généraux d'hygiène alimentaire et système HACCP / General Principles of Food Hygiene and HACCP System	Référentiel mère de toute certification HACCP / Mother reference for all HACCP certification
ISO 22000:2018	Systèmes de management de la sécurité des aliments — Exigences / Food safety management systems — Requirements	Norme internationale — intègre HACCP + ISO management + PRP
FSSC 22000 v6	Schéma de certification pour la sécurité des aliments / Food Safety System Certification	Certification internationale reconnue pour les industriels de l'alimentaire
Règlement CE 852/2004	Hygiène des denrées alimentaires — obligatoire en UE / Hygiene of foodstuffs — mandatory in EU	Référence pour les exportateurs malgaches vers l'Europe
FDA FSMA (21 CFR)	Food Safety Modernization Act — USA / Loi de modernisation de la sécurité alimentaire	Référence pour les exportateurs vers les USA
ISO 22002 series	Programmes préalables (PRP) sectoriels — alimentation, restauration, emballage / Sector PRPs	PRP spécifiques par secteur — complément ISO 22000
BRC Global Standard	Référentiel de sécurité alimentaire pour la	Reconnu par les grandes surfaces et

Food	distribution / Food safety standard for retail	distributeurs internationaux
IFS Food v8	International Featured Standards — Alimentation / Food	Référentiel de certification pour les fournisseurs de distributeurs européens
ISO 9001:2015	Management de la qualité — articulation avec ISO 22000 / Quality management	Socle SMQ intégrable avec le système HACCP
Loi n° 2011-002 Madagascar	Loi portant Code de la santé — sécurité alimentaire	Cadre légal national applicable à toutes les entreprises alimentaires à Madagascar
Décret n° 2012-385 Madagascar	Conditions d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires	Exigences minimales applicables sur le territoire malgache
ISCO-08 Code 3117	Contrôleurs et testeurs de qualité / Quality controllers and testers (N1–N3)	Classification internationale des métiers HACCP opérationnels
ISCO-08 Code 2133	Développeurs et analystes en sécurité alimentaire (N4) / Food safety specialists	Classification internationale — niveau expert et formateur

▸ Pourquoi se certifier HACCP ? — Données de marché / *Why Get HACCP Certified? — Market Data*

Indicateur / Indicator	Données / Data	Source
Décès annuels liés aux maladies d'origine alimentaire dans le monde / Annual deaths from foodborne diseases	420 000 décès / year worldwide	OMS / WHO, 2023
Personnes affectées chaque année par une maladie d'origine alimentaire / People affected annually	600 millions / year	OMS / WHO, 2023
Coût économique moyen d'un rappel de produit alimentaire / Average cost of a food product recall	USD 10 millions en moyenne / on average	FDA, 2023
Part des rappels de produits évitables avec un système HACCP opérationnel / Preventable recalls with operational HACCP	> 70 % des rappels évitables	Codex Alimentarius, 2022
Exigence HACCP obligatoire pour exporter vers l'UE, USA, Canada, Golfe / Mandatory HACCP for export	100 % des pays importateurs exigent l'HACCP	Réglementations CE, FDA, CFIA, SFDA
Secteurs les plus demandeurs à Madagascar et en Afrique	Industrie agroalimentaire, restauration collective, hôtellerie, distribution, pêche, agriculture	Enquête IPMF, 2024
Prime salariale pour un responsable HACCP certifié / Salary premium for certified HACCP manager	+ 20 à 35 % par rapport à un profil non certifié	Enquête secteur alimentaire MG, 2024

Fiche 2 — Identité de la certification CHACCP/HFSC | *Sheet 2 — CHACCP/HFSC Certification Identity*

Rubrique / Field	Informations / Details
Intitulé complet / Full title	CHACCP — Certification HACCP en Hygiène et Sécurité des Aliments / HFSC — HACCP Food Safety Certification
Organisme / Issuing body	IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation, Madagascar (Antananarivo · Toamasina · Mahajanga · Fianarantsoa · Toliara · Antsiranana)
Type / Type	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) / Professional Qualification Certificate
Niveaux / Levels	N1 — Sensibilisation HACCP · N2 — Technicien HACCP · N3 — Responsable HACCP · N4 — Auditeur & Formateur HACCP
Classification OIT / ILO Code	ISCO-08 Code 3117 (N1–N3) — Contrôleurs et testeurs de qualité / Code 2133 (N4) — Spécialistes en sécurité alimentaire
Normes de référence / Standards	Codex Alimentarius CAC/RCP 1 · ISO 22000:2018 · FSSC 22000 · Règlement CE 852/2004 · FDA FSMA · BRC Food
Les 7 principes HACCP couverts	Analyse des dangers · Détermination des CCP · Établissement des limites critiques · Surveillance · Actions correctives · Vérification · Documentation
Durée N1 / Duration N1	2 jours / 16 heures — Sensibilisation et introduction aux principes HACCP
Durée N2 / Duration N2	5 jours / 40 heures — Technicien HACCP (inclut N1) — Application des 7 principes
Durée N3 / Duration N3	7 jours / 56 heures — Responsable HACCP (inclut N1+N2) — Conception et pilotage du système
Durée N4 / Duration N4	10 jours / 80 heures — Auditeur & Formateur HACCP (inclut N1+N2+N3) — Audit et formation
Secteurs / Sectors	Industrie agroalimentaire · Restauration collective · Hôtellerie · Distribution alimentaire · Pêche & Aquaculture · Agriculture · Pharmacie
Public cible / Target audience	Responsables qualité · Responsables production · Techniciens et agents de contrôle qualité · Chefs cuisiniers · Toute personne impliquée dans la sécurité des aliments
Approche pédagogique	Apports théoriques + Études de cas + Ateliers pratiques + Travaux de groupe + Supports et outils HACCP + Évaluation et certification
Validité / Validity	3 ans renouvelable / 3 years renewable
Certification délivrée	Attestation CHACCP/HFSC signée par le PDG IPMF + jury — remise à chaque participant
Sites de formation / Training sites	Antananarivo · Toamasina · Mahajanga · Fianarantsoa · Toliara · Antsiranana

Fiche 3 — Les 7 principes HACCP | *Sheet 3 — The 7 HACCP Principles*

Fondement universel du système HACCP / Universal foundation of the HACCP system

Les 7 principes HACCP constituent la colonne vertébrale de tout système de sécurité alimentaire. Définis par le Codex Alimentarius et reconnus par toutes les réglementations alimentaires mondiales, ils forment une démarche logique et progressive : identifier les dangers, puis les maîtriser à chaque étape critique, et documenter cette maîtrise. / The 7 HACCP principles form the backbone of any food safety system. Defined by the Codex Alimentarius and recognised by all global food regulations, they form a logical and progressive approach: identify hazards, then control them at each critical step, and document this control.

1	PRINCIPE 1 — ANALYSE DES DANGERS *HACCP Principle 1 — HAZARD ANALYSIS*

Définition / Definition

Identifier tous les dangers biologiques, chimiques et physiques susceptibles de compromettre la sécurité des aliments à chaque étape du processus. / Identify all biological, chemical, and physical hazards likely to compromise food safety at each step of the process.

Type de danger / Hazard type	Exemples FR	Examples EN
Biologique / Biological	Bactéries (Salmonella, Listeria, E. coli), virus (hépatite A, norovirus), parasites, moisissures	Bacteria, viruses, parasites, moulds
⚗ Chimique / Chemical	Pesticides, métaux lourds, allergènes, produits de nettoyage, toxines naturelles	Pesticides, heavy metals, allergens, cleaning products, natural toxins
Physique / Physical	Corps étrangers : os, métal, verre, plastique, pierres	Foreign bodies: bones, metal, glass, plastic, stones

Questions clés de l'auditeur HACCP / Key HACCP auditor questions

1. Quels dangers sont présents à cette étape ? 2. Quelle est la probabilité de leur occurrence ? 3. Quelle est leur gravité si non maîtrisés ? 4. Ces dangers nécessitent-ils une mesure de maîtrise ?

Outil / Référence IPMF : Diagramme des flux du processus + Tableau d'analyse des dangers / Process flow diagram + Hazard analysis table

2	PRINCIPE 2 — DÉTERMINATION DES CCP *HACCP Principle 2 — DETERMINATION OF CCPs*

Définition / Definition
Identifier les Points de Contrôle Critiques (CCP) — les étapes où une mesure de maîtrise est indispensable pour éliminer ou réduire un danger à un niveau acceptable. / Identify Critical Control Points (CCPs) — the steps where a control measure is essential to eliminate or reduce a hazard to an acceptable level.
Arbre de décision du Codex Alimentarius (4 questions) / Codex Alimentarius Decision Tree **1. Q1. Existe-t-il une ou des mesures préventives de maîtrise pour le danger identifié ? / Are there control measures for the identified hazard?** **2. Q2. Cette étape est-elle spécifiquement conçue pour éliminer ou réduire à un niveau acceptable la probabilité d'apparition du danger ? / Is this step specifically designed to eliminate or reduce the hazard?** **3. Q3. Une contamination peut-elle survenir ou le danger peut-il augmenter à un niveau inacceptable à cette étape ou aux étapes suivantes ? / Could contamination occur or the hazard increase to an unacceptable level?** **4. Q4. Une étape ultérieure du procédé permettra-t-elle d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable le danger ? / Will a subsequent step eliminate or reduce the hazard?** → Si la réponse à Q2 ou Q3 (sans Q4) est OUI : c'est un CCP. / If the answer to Q2 or Q3 (without Q4) is YES: it is a CCP.
Outil / Référence IPMF : Arbre de décision du Codex Alimentarius (4 questions) / Codex Alimentarius decision tree (4 questions)

3	PRINCIPE 3 — ÉTABLISSEMENT DES LIMITES CRITIQUES *HACCP Principle 3 — ESTABLISHING CRITICAL LIMITS*

Définition / Definition
Définir pour chaque CCP les valeurs limites (seuils) qui distinguent le produit sûr du produit non sûr. Ces limites doivent être mesurables et validées scientifiquement. / Define for each CCP the limit values (thresholds) that distinguish safe from unsafe products. These limits must be measurable and scientifically validated.

CCP / Étape	Paramètre surveillé	Limite critique (FR)	Critical Limit (EN)
Pasteurisation	Température / Temps	72°C pendant 15 secondes	72°C for at least 15 seconds

		minimum	
Congélation	Température	-18°C au cœur du produit	-18°C at the product core
pH	Acidité	pH ≤ 4,6 pour les produits acides	pH ≤ 4.6 for acid products
Teneur en sel	Salinité	≥ 10 % NaCl pour certaines conserves	≥ 10% NaCl for certain preserves
Détection métaux	Contamination	Absence de corps métallique > 2 mm	Absence of metallic body > 2 mm

Outil / Référence IPMF : Fiches techniques des CCP + Validations scientifiques / CCP technical sheets + scientific validation

4	PRINCIPE 4 — MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE *HACCP Principle 4 — ESTABLISHING A MONITORING SYSTEM*

Définition / Definition

Établir pour chaque CCP un système de surveillance permettant de s'assurer que les limites critiques sont respectées en continu. La surveillance doit être planifiée, documentée et réalisée par du personnel formé. / Establish for each CCP a monitoring system to ensure critical limits are continuously met. Monitoring must be planned, documented, and performed by trained personnel.

Élément de surveillance / Monitoring element	Question clé	Exemple HACCP pratique
Quoi surveiller	Qu'est-ce qui dépasse la limite critique ?	La limite critique définie (température, pH, temps...)
Comment	Avec quel instrument calibré ?	Méthodes et équipements de mesure calibrés
Quand	À quelle fréquence ?	Fréquence de surveillance adaptée au risque
Qui	Qui est responsable ?	Personnel responsable formé et habilité
Enregistrement	Comment la preuve est-elle conservée ?	Formulaire de suivi complété en temps réel

Outil / Référence IPMF : Fiches de surveillance CCP + Calibration des instruments / CCP monitoring sheets + Instrument calibration

5	PRINCIPE 5 — ACTIONS CORRECTIVES *HACCP Principle 5 — CORRECTIVE ACTIONS*

Définition / Definition

Définir les actions à entreprendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est pas maîtrisé (dépassement de la limite critique). L'action corrective vise à : corriger la cause, traiter le produit non conforme et éviter la récurrence. / Define actions to take when monitoring reveals that a CCP is not under control (critical limit exceeded). Corrective action aims to: correct the cause, handle the non-conforming product, and prevent recurrence.

Étape / Step	Action corrective (FR)	Corrective Action (EN)
1	Identifier et isoler les produits affectés	Identify and isolate affected products
2	Évaluer les produits pour décider : retraitement, destruction, déclassement	Evaluate products: reprocess, destroy or downgrade
3	Analyser et éliminer la cause de la déviation	Analyse and eliminate the cause of the deviation
4	Documenter l'action corrective avec preuves	Document the corrective action with evidence
5	Vérifier l'efficacité de l'action	Verify the effectiveness of the action

Outil / Référence IPMF : Formulaire d'action corrective CCP / CCP corrective action form

6	PRINCIPE 6 — VÉRIFICATION *HACCP Principle 6 — VERIFICATION*

Définition / Definition

Confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement dans son ensemble. La vérification est distincte de la surveillance : elle évalue si le système est correct et atteint ses objectifs. / Confirm that the HACCP system functions effectively as a whole. Verification is distinct from monitoring: it assesses whether the system is correct and achieving its objectives.

Méthode de vérification / Verification method	Fréquence recommandée / Recommended frequency	Responsable / Responsible
Audit interne du système HACCP	Annuelle / Annual	Responsable HACCP / HACCP Manager
Revue des enregistrements de surveillance	Continue / Continuous	Responsable HACCP / HACCP Manager
Analyse microbiologique et chimique des produits finis	Mensuelle / Monthly	Responsable HACCP / HACCP Manager
Tests d'équipements et calibration des instruments	Semestrielle / Biannual	Responsable HACCP / HACCP Manager

Revue des réclamations clients et incidents	Continue / Continuous	Responsable HACCP / HACCP Manager
Validation des limites critiques par des experts	Lors des changements / Upon changes	Responsable HACCP / HACCP Manager

Outil / Référence IPMF : Programme de vérification HACCP annuel / Annual HACCP verification programme

7	PRINCIPE 7 — DOCUMENTATION ET TRAÇABILITÉ *HACCP Principle 7 — DOCUMENTATION AND TRACEABILITY*

Définition / Definition

Tenir à jour tous les documents et enregistrements qui prouvent que le système HACCP est mis en place, opérationnel et efficace. La traçabilité permet de retrouver l'historique complet d'un produit de la matière première à la distribution. / Maintain all documents and records that prove the HACCP system is in place, operational and effective. Traceability enables complete tracking of a product's history from raw material to distribution.

Document obligatoire / Mandatory document	Objet / Purpose	Durée de conservation / Retention
Plan HACCP complet (analyse des dangers + CCP + limites)	Preuve de l'analyse des dangers	Min. 2 ans / Min. 2 years
Procédures et instructions de travail	Procédures de travail	Min. 2 ans / Min. 2 years
Fiches de surveillance CCP complétées	Preuves de surveillance	Min. 2 ans / Min. 2 years
Enregistrements des actions correctives	Preuves de correction	Min. 2 ans / Min. 2 years
Résultats des vérifications et audits	Preuves d'efficacité	Min. 2 ans / Min. 2 years
Certificats des fournisseurs et matières premières	Traçabilité amont	Min. 2 ans / Min. 2 years
Registres de nettoyage et désinfection	Preuves de nettoyage	Min. 2 ans / Min. 2 years

Outil / Référence IPMF : Système de traçabilité documentaire — papier ou numérique / Documentary traceability system — paper or digital

Fiche 4 — Référentiel de Compétences CHACCP | *Sheet 4 — CHACCP Competency Framework*

▸ Les 4 niveaux de certification — Rôles et compétences / *The 4 Certification Levels — Roles and Competencies*

NIVEAU 1 — Sensibilisation HACCP / HACCP Awareness (CHACCP-N1)
Prérequis / Prerequisites : Aucun — ouvert à tous / None — open to all

Le certifié N1 est un opérateur ou employé sensibilisé aux principes HACCP. Il connaît les bases de l'hygiène alimentaire, comprend les dangers alimentaires, applique les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans son environnement de travail. Il ne conçoit pas le plan HACCP mais contribue à son application au quotidien. */ The N1 certified holder is an operator or employee aware of HACCP principles. They know the basics of food hygiene, understand food hazards, and apply Good Hygiene Practices (GHP) and Good Manufacturing Practices (GMP) in their work environment. They do not design the HACCP plan but contribute to its daily application.*

Compétences acquises (FR)	Competencies acquired (EN)
Identifier les 3 types de dangers alimentaires (biologiques, chimiques, physiques)	Identify the 3 types of food hazards
Appliquer les règles d'hygiène personnelle (tenue, lavage des mains, comportement)	Comply with GHP and GMP
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH/BPF)	Report any anomaly or deviation
Comprendre les 7 principes HACCP et leur importance	Conduct hazard analysis and identify CCPs
Signaler toute anomalie ou déviation à son responsable	Monitor CCPs per the monitoring plan
Assurer la traçabilité de base de ses activités	Trigger and document corrective actions

NIVEAU 2 — Technicien HACCP / HACCP Technician (CHACCP-N2)
Prérequis / Prerequisites : CHACCP-N1 recommandé / recommended

Le Technicien HACCP certifié N2 est capable d'appliquer concrètement les 7 principes HACCP dans son secteur. Il participe à l'analyse des dangers, surveille les CCP, enregistre les données de surveillance, réalise les actions correctives de premier niveau et contribue à la documentation du plan HACCP. */ The N2 certified HACCP Technician is able to practically apply the 7 HACCP principles in their sector. They participate in hazard analysis, monitor CCPs, record monitoring data, carry out first-level corrective actions, and contribute to HACCP plan documentation.*

Compétences acquises (FR)	Competencies acquired (EN)
Réaliser une analyse des dangers avec identification des CCP	Identify the 3 types of food hazards
Appliquer l'arbre de décision du Codex Alimentarius	Comply with GHP and GMP
Surveiller les CCP selon le plan de surveillance établi	Report any anomaly or deviation
Enregistrer les données de surveillance en temps réel	Conduct hazard analysis and identify CCPs
Déclencher et documenter les actions correctives	Monitor CCPs per the monitoring plan
Assurer la traçabilité complète des enregistrements	Trigger and document corrective actions
Participer aux audits internes HACCP	Participate in internal HACCP audits
Identifier et gérer les non-conformités alimentaires	Constitute and lead the HACCP team

NIVEAU 3 — Responsable HACCP / HACCP Manager (CHACCP-N3)
Prérequis / Prerequisites : CHACCP-N2 + expérience secteur alimentaire / food sector experience

Le Responsable HACCP certifié N3 conçoit, met en place, pilote et améliore le système HACCP complet de son organisation. Il anime l'équipe HACCP, valide le plan, développe les procédures, forme le personnel et est le référent qualité-sécurité alimentaire de l'entreprise. */ The N3 certified HACCP Manager designs, implements, manages, and improves the complete HACCP system of their organisation. They lead the HACCP team, validate the plan, develop procedures, train staff, and are the company's food quality-safety reference person.*

Compétences acquises (FR)	Competencies acquired (EN)
Constituer et animer l'équipe HACCP pluridisciplinaire	Identify the 3 types of food hazards
Décrire le produit et définir l'utilisation prévue	Comply with GHP and GMP
Construire et valider le diagramme des flux du processus	Report any anomaly or deviation
Réaliser l'analyse complète des dangers (méthode 5M + analyse de criticité)	Conduct hazard analysis and identify CCPs
Déterminer les CCP avec l'arbre de décision	Monitor CCPs per the monitoring plan
Établir les limites critiques validées scientifiquement	Trigger and document corrective actions
Développer le plan de surveillance des CCP	Participate in internal HACCP audits
Mettre en place les procédures d'actions correctives	Constitute and lead the HACCP team
Concevoir le programme de vérification du système	Build and validate the process flow diagram

Mettre en place le système documentaire et de traçabilité	Determine CCPs with the decision tree
Concevoir et animer les formations HACCP du personnel	Develop the CCP monitoring plan
Préparer l'organisation aux audits de certification	Design the verification programme

NIVEAU 4 — Auditeur & Formateur HACCP / HACCP Auditor & Trainer (CHACCP-N4)
Prérequis / Prerequisites : CHACCP-N3 + 2 ans expérience HACCP / 2 yrs HACCP experience + Bac+2 min.

Le certifié N4 est le plus haut niveau CHACCP. Il est habilité à auditer les systèmes HACCP d'autres organisations, à former et certifier le personnel des niveaux N1 à N3, à conseiller les entreprises dans leur démarche de certification ISO 22000/FSSC 22000, et à réaliser des audits de prestataires et fournisseurs. */ The N4 certified holder is the highest CHACCP level. They are qualified to audit HACCP systems of other organisations, train and certify N1 to N3 personnel, advise companies in their ISO 22000/FSSC 22000 certification process, and conduct supplier and provider audits.*

Compétences acquises (FR)	Competencies acquired (EN)
Conduire un audit HACCP complet selon ISO 19011:2018	Identify the 3 types of food hazards
Évaluer la conformité d'un plan HACCP au Codex Alimentarius et à ISO 22000	Comply with GHP and GMP
Rédiger des rapports d'audit HACCP professionnels avec constats et recommandations	Report any anomaly or deviation
Former et habiliter les techniciens et responsables HACCP (N1–N3)	Conduct hazard analysis and identify CCPs
Concevoir des programmes de formation HACCP adaptés au secteur	Monitor CCPs per the monitoring plan
Conseiller les organisations dans leur démarche FSSC 22000 / BRC / IFS	Trigger and document corrective actions
Réaliser des audits fournisseurs et prestataires alimentaires	Participate in internal HACCP audits
Accompagner la mise en place d'un système ISO 22000	Constitute and lead the HACCP team
Évaluer la maturité d'un système HACCP (grille de maturité)	Build and validate the process flow diagram
Accompagner les organisations lors des audits de certification externes	Determine CCPs with the decision tree

▸ Tableau comparatif des 4 niveaux / *Comparative Table of the 4 Levels*

Critère / Criterion	N1 — Sensibilisation	N2 — Technicien	N3 — Responsable	N4 — Auditeur/Formateur
Durée / Duration	2j / 16h	5j / 40h	7j / 56h	10j / 80h
Conçoit le plan HACCP / Designs HACCP plan	✗ Non	Participe	✓ Oui	✓ Oui + valide
Surveille les CCP / Monitors CCPs	✓ Applique	✓ Surveille	✓ Pilote	✓ Audite
Rédige les procédures / Writes procedures	✗ Non	Contribue	✓ Oui	✓ Valide
Forme le personnel / Trains staff	✗ Non	✗ Non	✓ Partiel	✓ Complet N1–N3
Réalise des audits HACCP / Conducts HACCP audits	✗ Non	✗ Non	Interne	✓ Interne + Externe
Anime l'équipe HACCP / Leads HACCP team	✗ Non	✗ Non	✓ Oui	✓ Oui + conseil
ISCO-08	N/A	Code 3117	Code 3117	Code 2133

Fiche 5 — Architecture de formation — 4 niveaux | *Sheet 5 — Training Architecture — 4 Levels*

Contenu de la formation HACCP selon le flyer IPMF / IPMF HACCP training content

Chaque niveau est cumulatif et inclut le programme du niveau précédent. La progression suit la logique : connaître → appliquer → concevoir → auditer. Le contenu de chaque niveau couvre : Historique et objectifs HACCP, Principes HACCP (PRP), les 7 Principes HACCP, Analyse des dangers, Mise en œuvre du plan HACCP, Vérification et amélioration continue. / Each level is cumulative and includes the previous level's programme. The progression follows the logic: know → apply → design → audit. Each level covers: HACCP history and objectives, HACCP Prerequisite Programmes (PRPs), the 7 HACCP Principles, Hazard analysis, HACCP plan implementation, Verification and continuous improvement.

NIVEAU 1 — Programme (2 jours / 16 heures) — Sensibilisation HACCP
HACCP Awareness Training / CHACCP-N1

Jour	Module	Contenu FR	Contenu EN	Th.	Pr.
J1	M1-N1 — Introduction à la sécurité alimentaire et aux dangers / Introduction to Food Safety and Hazards	Histoire et objectifs du HACCP. Réglementation nationale (Loi MG, Décret 2012-385) et internationale (Codex, CE 852/2004). Les 3 types de dangers alimentaires (biologiques, chimiques, physiques) avec exemples du contexte malgache. Conséquences d'un défaut de sécurité alimentaire.	HACCP history and objectives. National and international food safety regulations. The 3 types of food hazards with Malagasy context examples. Consequences of food safety failures.	5h	3h
J2	M2-N1 — Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), BPF et notions HACCP / Good Hygiene Practices (GHP), GMP and HACCP Basics	Hygiène personnelle : tenue, lavage des mains, comportement. Nettoyage et désinfection. Chaîne du froid. Prévention des contaminations croisées. Introduction aux 7 principes HACCP. Rôle de l'opérateur dans le système HACCP. Exercice pratique de reconnaissance des dangers.	Personal hygiene: attire, handwashing, behaviour. Cleaning and disinfection. Cold chain management. Cross-contamination prevention. Introduction to the 7 HACCP principles. Operator's role in the HACCP system. Practical hazard recognition exercise.	3h	5h

NIVEAU 2 — Programme (5 jours / 40 heures — inclut N1) — Technicien HACCP
HACCP Technician Training / CHACCP-N2

Jours	Module	Contenu FR	Contenu EN	Th.	Pr.

J1–J2	N1 complet / Full N1	Programme Niveau 1 complet (voir ci-dessus).	Full Level 1 programme (see above).	8h	8h
J3	M1-N2 — Analyse des dangers et détermination des CCP / Hazard Analysis and CCP Determination	Méthodologie complète d'analyse des dangers (tableaux, matrices de criticité). Application de l'arbre de décision Codex (4 questions). Identification des CCP pour un processus de production alimentaire. Étude de cas : analyse d'un processus de restauration collective ou production agroalimentaire.	Complete hazard analysis methodology (tables, criticality matrices). Codex decision tree application (4 questions). CCP identification for a food production process. Case study: analysis of a catering or agri-food production process.	5h	3h
J4	M2-N2 — Surveillance des CCP et actions correctives / CCP Monitoring and Corrective Actions	Établissement des limites critiques (scientifiques et réglementaires). Conception des fiches de surveillance CCP. Enregistrement des données en temps réel. Procédures d'actions correctives (identification, isolation, correction, documentation). Études de cas avec déviations.	Establishing critical limits (scientific and regulatory). Designing CCP monitoring sheets. Real-time data recording. Corrective action procedures (identification, isolation, correction, documentation). Case studies with deviations.	4h	4h
J5	M3-N2 — Vérification, documentation et certification / Verification, Documentation and Assessment	Principes de vérification (audits, analyses, revues). Système documentaire HACCP (plan, procédures, fiches, registres). Traçabilité : du champ à l'assiette. Exercice complet de vérification d'un plan HACCP. Évaluation de certification N2.	Verification principles (audits, analyses, reviews). HACCP documentary system (plan, procedures, sheets, records). Traceability: from field to fork. Complete exercise verifying a HACCP plan. N2 certification assessment.	4h	4h

NIVEAU 3 — Programme (7 jours / 56 heures — inclut N1+N2) — Responsable HACCP
HACCP Manager Training / CHACCP-N3

Jours	Module	Contenu FR	Contenu EN	Th.	Pr.
J1–J5	N1 + N2 complets	Programme Niveaux 1 et 2 complets.	Full Levels 1 and 2 programmes.	26 h	14 h
J6	M1-N3 — Conception et mise en œuvre du plan HACCP complet / HACCP Plan Design and Implementation	Constitution de l'équipe HACCP. Description du produit et définition de l'utilisation prévue. Construction et vérification sur place du diagramme des flux. Analyse des dangers niveau avancé (méthode 5M, analyse de criticité Probabilité × Gravité). Sélection et validation des mesures de maîtrise.	HACCP team constitution. Product description and definition of intended use. Construction and on-site verification of flow diagram. Advanced hazard analysis (5M method, Probability × Severity criticality analysis). Selection and validation of control measures.	6h	2h

J7	M2-N3 — Pilotage, formation et préparation à la certification / HACCP System Management, Training and Certification Preparation	Pilotage du système HACCP au quotidien. Révision et mise à jour du plan HACCP. Conception et animation des formations HACCP du personnel. Préparation de l'organisation aux audits externes (ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000). Audit interne HACCP simulé. Évaluation de certification N3.	Daily HACCP system management. HACCP plan revision and update. Designing and delivering staff HACCP training. Preparing the organisation for external audits (ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000). Simulated internal HACCP audit. N3 certification assessment.	4h	4h

NIVEAU 4 — Programme (10 jours / 80 heures — inclut N1+N2+N3) — Auditeur & Formateur HACCP
HACCP Auditor & Trainer / CHACCP-N4

Jours	Module	Contenu FR	Contenu EN	Th.	Pr.
J1–J7	N1+N2+N3 complets	Programme Niveaux 1, 2 et 3 complets.	Full Levels 1, 2 and 3 programmes.	36 h	20 h
J8	M1-N4 — Audit HACCP selon ISO 19011:2018 / HACCP Audit per ISO 19011:2018	Les 7 principes de l'audit appliqués à l'HACCP. Préparation de l'audit HACCP (plan, questions, grille d'audit). Conduite de l'audit terrain (entretiens, observations, revue documentaire). Rédaction professionnelle des constats et du rapport d'audit HACCP. Gestion des non-conformités identifiées.	The 7 audit principles applied to HACCP. HACCP audit preparation (plan, questions, audit grid). Conducting the field audit (interviews, observations, document review). Professional writing of findings and the HACCP audit report. Managing identified non-conformities.	6h	2h
J9	M2-N4 — Conseil en certification ISO 22000 / FSSC 22000 / ISO 22000 / FSSC 22000 Certification Consulting	Structure et exigences d'ISO 22000:2018. FSSC 22000 v6 et ses programmes complémentaires. Écarts entre HACCP basique et ISO 22000. Roadmap de certification. Évaluation de maturité du système HACCP.	ISO 22000:2018 structure and requirements. FSSC 22000 v6 and its additional programmes. Gaps between basic HACCP and ISO 22000. Certification roadmap. HACCP system maturity assessment.	5h	3h
J10	M3-N4 — Formation de formateurs HACCP + Évaluation N4 / HACCP Train-the-Trainer + N4 Assessment	Techniques d'enseignement adaptées au HACCP (pédagogie adulte, études de cas sectoriels). Conception de programmes de formation HACCP. Animation de sessions face à un groupe. Évaluation des compétences des apprenants HACCP. Évaluation de certification N4 (audit simulé + dossier + oral jury).	Adult learning techniques applied to HACCP. Designing HACCP training programmes. Delivering sessions to a group. Assessing HACCP learner competencies. N4 certification assessment (simulated audit + file + panel oral).	4h	4h

Fiche 6 — Dispositif d'évaluation et certification | *Sheet 6 — Assessment System and Certification*

Niveau	Épreuve / Test	Format	Durée	Poids	Seuil
N1	E1 : QCM 20 questions — dangers alimentaires, BPH, BPF, 7 principes HACCP / 20 MCQ — food hazards, GHP, GMP, 7 HACCP principles	QCM	30 min	100%	60%
N2	E1 : QCM 30 questions — analyse des dangers, CCP, limites critiques / 30 MCQ	QCM	45 min	40%	60%
N2	E2 : Étude de cas — analyser les dangers et identifier les CCP d'un processus imposé / Case study — hazard analysis and CCP identification	Dossier écrit / Written file	60 min	60%	65%
N3	E1 : Épreuves N1+N2 / N1+N2 assessments	Voir N1/N2	Voir	25%	Réussite N2
N3	E2 : Conception d'un plan HACCP complet pour un processus alimentaire imposé / Full HACCP plan design for an assigned food process	Dossier technique	90 min	45%	65%
N3	E3 : Présentation orale devant jury (défense du plan HACCP) / Oral presentation (HACCP plan defence)	Oral 20 min	20 min	30%	65%
N4	E1 : Épreuves N1+N2+N3 / N1+N2+N3 assessments	Voir niveaux préc.	Voir	20%	Réussite N3
N4	E2 : Audit HACCP simulé sur site ou cas d'entreprise — rapport complet / Simulated HACCP audit on site or company case	Audit + Rapport	120 min	50%	70%
N4	E3 : Soutenance orale devant jury de 3 membres / Oral defence before 3-member panel	Oral 30 min	30 min	30%	70%

▸ Critères éliminatoires — Épreuves pratiques N3 et N4 / *Eliminating Criteria — N3 and N4 Practical Tests*

N°	Critère éliminatoire (FR)	Eliminating Criterion (EN)
1	Présenter un plan HACCP sans analyse des dangers documentée / Present a HACCP plan without documented hazard analysis	Present a HACCP plan without documented hazard analysis

2	Ne pas identifier au moins un CCP valide pour le processus imposé / Fail to identify at least one valid CCP for the assigned process	Fail to identify at least one valid CCP for the assigned process
3	Établir des limites critiques sans justification scientifique ou réglementaire / Establish critical limits without scientific or regulatory justification	Establish critical limits without scientific or regulatory justification
4	Omettre le système de surveillance et la documentation des enregistrements / Omit the monitoring system and recording documentation	Omit the monitoring system and recording documentation
5	N4 — Conclure à une conformité sans preuve d'audit suffisante / N4 — Conclude compliance without sufficient audit evidence	N4 — Conclude compliance without sufficient audit evidence
6	Falsifier ou inventer des données dans le plan HACCP ou le rapport d'audit / Falsify or fabricate data in the HACCP plan or audit report	Falsify or fabricate data in the HACCP plan or audit report

▸ Délivrance du certificat CHACCP/HFSC / *CHACCP/HFSC Certificate Issuance*

Étape / Step	Description FR	Description EN
Jury N1/N2	Formateur IPMF certifié CHACCP-N4 / IPMF CHACCP-N4 certified trainer	IPMF CHACCP-N4 certified trainer
Jury N3	Formateur CHACCP-N4 + représentant secteur alimentaire / N4 trainer + food sector representative	N4 trainer + food industry representative
Jury N4	Commission 3 membres : CHACCP-N4 IPMF + expert sécurité alimentaire + représentant organisme de certification / 3-member panel	3-member panel: IPMF CHACCP-N4 + food safety expert + certification body representative
Résultats / Results	Communiqués sous 10 jours ouvrés / Communicated within 10 working days	Communicated within 10 working days
Attestation / Certificate	Attestation CHACCP/HFSC signée par le PDG IPMF + jury / CHACCP/HFSC certificate signed by IPMF CEO + panel	Signed by IPMF CEO and assessment panel
Renouvellement / Renewal	Tous les 3 ans : recyclage + mise à jour réglementaire + test / Every 3 years: refresher + regulatory update + test	N1: 4 hrs · N2: 1 day · N3: 2 days · N4: 3 days — every 3 years
Vérification / Verification	Numéro de certificat vérifiable auprès de l'IPMF / Certificate number verifiable with IPMF	Certificate number verifiable with IPMF — www.ipmf.mg

Fiche 7 — Tâches et opérations détaillées | *Sheet 7 — Detailed Tasks and Operations*

TÂCHE 1 — N2+N3+N4 — Réaliser l'analyse des dangers alimentaires
Conduct Food Hazard Analysis

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
1.1	Constituer ou mobiliser l'équipe HACCP pluridisciplinaire (qualité, production, maintenance, achat)	Constitute or mobilise the multidisciplinary HACCP team (quality, production, maintenance, purchasing)
1.2	Décrire le produit fini : composition, caractéristiques physico-chimiques, conditionnement, durée de vie, conditions de stockage	Describe the finished product: composition, physicochemical characteristics, packaging, shelf life, storage conditions
1.3	Identifier l'utilisation prévue et le groupe de consommateurs cibles (incluant groupes vulnérables)	Identify the intended use and target consumer group (including vulnerable groups)
1.4	Construire le diagramme des flux du processus de production et le vérifier sur place	Build the production process flow diagram and verify it on-site
1.5	Identifier systématiquement tous les dangers biologiques, chimiques et physiques à chaque étape du processus	Systematically identify all biological, chemical, and physical hazards at each process step
1.6	Évaluer chaque danger selon la matrice de criticité (Probabilité × Gravité) et décider des mesures de maîtrise	Assess each hazard using the criticality matrix (Probability × Severity) and decide on control measures

Critère de performance / Performance Criterion

Plan HACCP avec tableau d'analyse des dangers complet, documenté et validé par l'équipe / HACCP plan with complete hazard analysis table, documented and validated by the team

TÂCHE 2 — N2+N3+N4 — Déterminer et maîtriser les Points de Contrôle Critiques (CCP)
Determine and Control Critical Control Points (CCPs)

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
2.1	Appliquer l'arbre de décision du Codex Alimentarius (4 questions) pour chaque danger significatif	Apply the Codex Alimentarius decision tree (4 questions) for each significant hazard
2.2	Documenter la décision CCP / non-CCP avec la	Document the CCP/non-CCP decision with scientific

	justification scientifique ou réglementaire	or regulatory justification
2.3	Établir les limites critiques validées (scientifiques, réglementaires ou issues de tests) pour chaque CCP	Establish validated critical limits (scientific, regulatory, or test-based) for each CCP
2.4	Concevoir la fiche de surveillance de chaque CCP (quoi, comment, quand, qui, enregistrement)	Design the monitoring sheet for each CCP (what, how, when, who, recording)
2.5	Former le personnel de surveillance des CCP à leurs missions et à l'utilisation des instruments	Train CCP monitoring personnel in their duties and instrument use
2.6	Mettre en place les procédures d'actions correctives pour chaque CCP avec responsabilités et délais	Set up corrective action procedures for each CCP with responsibilities and deadlines
Critère de performance / Performance Criterion		
CCP clairement identifiés, limites critiques documentées, personnel formé, procédures AC en place / CCPs clearly identified, critical limits documented, staff trained, CA procedures in place		

TÂCHE 3 — N3+N4 — Concevoir et piloter le système documentaire HACCP
Design and Manage the HACCP Documentary System

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
3.1	Concevoir le plan HACCP (tableau récapitulatif des CCP, limites, surveillance, AC, vérification)	Design the HACCP plan (summary table of CCPs, limits, monitoring, CA, verification)
3.2	Rédiger les procédures et instructions de travail associées aux CCP et aux PRP	Write procedures and work instructions associated with CCPs and PRPs
3.3	Concevoir toutes les fiches d'enregistrement nécessaires (surveillance, AC, vérification, nettoyage)	Design all necessary recording sheets (monitoring, CA, verification, cleaning)
3.4	Mettre en place le système de traçabilité (du fournisseur au consommateur, par lot)	Set up the traceability system (from supplier to consumer, by batch)
3.5	Planifier et réaliser les vérifications périodiques du système (audits, analyses, calibration)	Plan and conduct periodic system verifications (audits, analyses, calibration)
3.6	Assurer la revue annuelle du plan HACCP et sa mise à jour lors de tout changement	Ensure the annual HACCP plan review and its update whenever changes occur
Critère de performance / Performance Criterion		
Système documentaire complet, traçable et mis à jour — prêt pour audit de certification / Complete, traceable and up-to-date documentary system — ready for certification audit		

TÂCHE 4 — N4 — Conduire un audit HACCP selon ISO 19011:2018
Conduct a HACCP Audit per ISO 19011:2018

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
4.1	Préparer l'audit HACCP : plan d'audit, liste de vérification HACCP, revue du plan HACCP existant	Prepare the HACCP audit: audit plan, HACCP checklist, review of the existing HACCP plan
4.2	Conduire la réunion d'ouverture et expliquer les objectifs, périmètre et méthodes de l'audit HACCP	Conduct the opening meeting and explain HACCP audit objectives, scope, and methods
4.3	Auditer l'analyse des dangers : cohérence, exhaustivité, identification correcte des CCP	Audit the hazard analysis: consistency, completeness, correct CCP identification
4.4	Vérifier sur le terrain l'application des procédures de surveillance des CCP et l'état des enregistrements	Verify in the field the application of CCP monitoring procedures and recording status
4.5	Évaluer l'efficacité des actions correctives passées et la pertinence du programme de vérification	Assess the effectiveness of past corrective actions and the relevance of the verification programme
4.6	Rédiger le rapport d'audit HACCP avec constats classifiés (conformités, NC, OA, points forts) et recommandations	Write the HACCP audit report with classified findings (conformities, NCs, OAs, strengths) and recommendations
Critère de performance / Performance Criterion		
Rapport d'audit HACCP factuel, complet, conforme ISO 19011, diffusé dans les délais / Factual, complete, ISO 19011-compliant HACCP audit report, distributed on time		

Fiche 8 — Programmes Préalables (PRP) — Prérequis au HACCP | *Sheet 8 — Prerequisite Programmes (PRPs) — HACCP Prerequisites*

Qu'est-ce qu'un Programme Préalable (PRP) ? / What is a Prerequisite Programme (PRP)?

Les Programmes Préalables (PRP) sont les conditions et activités de base nécessaires au maintien d'un environnement hygiénique approprié pour la production, la manipulation et la fourniture de produits finis sûrs. Ils constituent le socle sur lequel repose le système HACCP. Sans PRP solides, le HACCP ne peut pas fonctionner efficacement. / Prerequisite Programmes (PRPs) are the basic conditions and activities necessary to maintain a hygienic environment appropriate for the production, handling, and provision of safe finished products. They form the foundation on which the HACCP system rests. Without solid PRPs, HACCP cannot function effectively.

PRP / Programme	Contenu principal (FR)	Main Content (EN)	Norme de référence

1. Hygiène du personnel / Personnel Hygiene	Tenue vestimentaire, lavage et désinfection des mains, comportement (bijoux, ongles, maquillage, tabac), visites médicales, gestion des maladies contagieuses.	Protective clothing, hand washing and disinfection, behaviour (jewellery, nails, makeup, tobacco), medical examinations, management of contagious illnesses.	Codex CAC/RCP 1 § 6
2. Nettoyage et désinfection / Cleaning and Disinfection	Plans de nettoyage et désinfection (ND) : fréquences, produits homologués, dosages, méthodes, contrôles, enregistrements. Séparation ND / production.	Cleaning and disinfection plans: frequencies, approved products, dosages, methods, controls, records. Separation of C&D / production.	ISO 22002-1 § 11
3. Lutte contre les nuisibles / Pest Control	Plan de dératisation et de désinsectisation : inspection périodique, dispositifs de capture, registres d'interventions, prestataire agréé.	Pest control plan: periodic inspection, trapping devices, intervention records, approved service provider.	ISO 22002-1 § 12
4. Maîtrise des approvisionnements / Supply Chain Control	Évaluation et agrément des fournisseurs, cahier des charges matières premières, contrôles réception, certificats d'analyse, traçabilité amont.	Supplier evaluation and approval, raw material specifications, receiving inspections, certificates of analysis, upstream traceability.	ISO 22000 § 7.1.6
5. Maîtrise de l'eau / Water Control	Qualité de l'eau utilisée (analyses microbiologiques et chimiques périodiques), gestion du réseau, maintenance des équipements, plans de chloration.	Quality of water used (periodic microbiological and chemical analyses), network management, equipment maintenance, chlorination plans.	CE 852/2004 Annexe II
6. Gestion des déchets / Waste Management	Tri, stockage et élimination des déchets alimentaires et non alimentaires. Prévention des contaminations croisées. Prestataire agréé.	Sorting, storage and disposal of food and non-food waste. Cross-contamination prevention. Approved service provider.	ISO 22002-1 § 10
7. Maintenance des équipements / Equipment Maintenance	Maintenance préventive et corrective des équipements de production et de mesure. Lubrifiants alimentaires (food grade). Calibration des instruments de mesure.	Preventive and corrective maintenance of production and measuring equipment. Food-grade lubricants. Measuring instrument calibration.	ISO 22000 § 7.1.3
8. Maîtrise de la chaîne du froid / Cold Chain Control	Températures de stockage, de transport et de distribution. Enregistrement en continu (data loggers). Procédures de rupture de chaîne du froid.	Storage, transport and distribution temperatures. Continuous recording (data loggers). Cold chain break procedures.	CE 852/2004 / CE 853/2004
9. Formation et compétences / Training and Competency	Plan de formation du personnel à l'hygiène alimentaire, au HACCP et aux procédures spécifiques. Évaluation des compétences. Habilitations.	Staff training plan on food hygiene, HACCP, and specific procedures. Competency assessment. Qualification records.	ISO 22000 § 7.2

10. Maîtrise des allergènes / Allergen Management	Identification des 14 allergènes majeurs (CE 1169/2011). Gestion de la contamination croisée. Étiquetage. Procédures de nettoyage spécifiques.	Identification of the 14 major allergens (EC 1169/2011). Cross-contamination management. Labelling. Specific cleaning procedures.	CE 1169/2011 / FDA FSMA

Fiche 9 — Applications sectorielles et bonnes pratiques | *Sheet 9 — Sector Applications and Best Practices*

Secteur / Sector	CCP types fréquents / Common CCPs	Danger principal / Main Hazard	Niveau requis / Required Level
Restauration collective / Catering	Cuisson, refroidissement rapide, réchauffage, service chaud	Biologiques : Salmonella, Listeria, Clostridium / Biological hazards	N2 (cuisine) / N3 (responsable)
Industrie laitière / Dairy industry	Pasteurisation, standardisation, affinage (pH, aw)	Biologiques : Listeria, E. coli STEC, Brucella	N2 (technicien) / N3 (manager)
Industrie de la viande / Meat industry	Abattage (saignée, dépouille), refroidissement, tranchage, conditionnement	Biologiques : Salmonella, E. coli O157:H7, Campylobacter	N3 (manager) / N4 (auditeur)
Pêche et aquaculture / Fisheries and Aquaculture	Réception (fraîcheur), surgélation, cuisson, conditionnement sous vide	Biologiques : Vibrio, parasites / Chimiques : histamine, métaux lourds	N2 (technicien) / N3 (manager)
Agroalimentaire export / Export agri-food	Tri/calibrage, pasteurisation, mise en conserve, emballage	Biologiques + chimiques (pesticides) + physiques / All 3 hazard types	N3 + N4 (auditeur CE, FDA)
Hôtellerie / Hospitality	Stockage (températures), préparation froide, cuisson, buffet chaud	Biologiques : TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)	N1 (staff) / N2 (chef cuisine) / N3 (qualité)
Distribution alimentaire / Food retail	Réception, stockage réfrigéré, reconditionnement, vente	Biologiques (chaîne du froid) + physiques (corps étrangers)	N2 (technicien) / N3 (responsable)
Pharmacie / Compléments alimentaires / Pharmaceuticals	Fabrication, mélange, conditionnement, stérilisation	Chimiques (contamination croisée médicaments) + microbiologiques	N3 + N4 (exigences GMP/BPF)

▸ Bonnes pratiques clés — ISO 22000 et Codex Alimentarius / *Key Best Practices — ISO 22000 and Codex Alimentarius*

Bonne pratique / Best Practice	Référence normative / Normative reference	Point de vigilance / Key watchpoint
Vérifier systématiquement le plan HACCP sur le terrain (ne pas se fier uniquement aux documents) / Systematically verify the HACCP plan in the field	ISO 22000 § 9.2 / Codex Alimentarius § 7	La réalité terrain peut diverger du document écrit. L'audit terrain révèle les écarts réels.
Inclure les fournisseurs dans la	ISO 22000 § 7.1.6 / FSSC	Un danger non maîtrisé chez le fournisseur

démarche HACCP (matières premières = source de dangers) / Include suppliers in the HACCP approach	22000	peut invalider tous les CCP en aval.
Valider scientifiquement les limites critiques (températures, pH, aw) et les documenter / Scientifically validate critical limits	Codex Alimentarius § 7.4 / ISO 22000 § 8.5.4	Une limite critique sans validation scientifique n'est pas opposable en cas d'incident.
Former tout le personnel (pas seulement l'équipe HACCP) à l'hygiène de base / Train all staff in basic hygiene	ISO 22000 § 7.2 / CE 852/2004 Annexe II	La maîtrise d'un CCP en production peut être invalidée par un comportement non conforme en cuisine.
Réviser le plan HACCP à chaque changement significatif (nouveau produit, nouvelle recette, nouvel équipement) / Revise HACCP plan for every significant change	Codex Alimentarius § 7 / ISO 22000 § 10.3	Un plan HACCP figé est un plan qui ne protège plus. Toute modification du process doit déclencher une révision.
Conserver les enregistrements HACCP au minimum 2 ans (préférence 5 ans) / Retain HACCP records for a minimum of 2 years	CE 852/2004 / FDA FSMA 21 CFR 117	En cas d'intoxication alimentaire, les autorités exigent les enregistrements des 2 dernières années.
Ne jamais sous-estimer les allergènes — les traiter comme un CCP prioritaire / Never underestimate allergens — treat as a priority CCP	CE 1169/2011 / FDA FSMA / ISO 22000 § 8.9.5	Les réactions allergiques sévères (anaphylaxie) peuvent être mortelles. L'allergène est un danger chimique prioritaire.
Impliquer la direction dans la revue annuelle du système HACCP / Involve management in the annual HACCP system review	ISO 22000 § 9.3	Sans engagement de la direction, les ressources pour maintenir le système HACCP ne sont pas allouées.

Fiche 10 — Reconnaissance internationale et contacts | *Sheet 10 — International Recognition and Contacts*

▸ Benchmark CHACCP / Certifications HACCP internationales / *CHACCP Benchmark / International HACCP Certifications*

Critère / Criterion	CHACCP IPMF (MG)	RSPH Level 3 (UK)	HACCP International	BRC Global Std	FSSC 22000
4 niveaux progressifs / 4 levels	✓ N1 à N4	2 niveaux / 2 levels	1 certification	Schéma de site	Schéma de site
Formation intégrée / Integrated training	✓ Formation + certif.	Formation + certif.	Examen seul	Non — audit site	Non — audit site
Contexte Afrique & Moyen-Orient	✓✓ Adapté	Non spécifique	Non spécifique	Non spécifique	Non spécifique
Bilingue FR/EN / Bilingual	✓ Complet	EN uniquement	EN uniquement	EN uniquement	EN uniquement
Codex Alimentarius + ISO 22000	✓ Oui	Codex seulement	Codex seulement	✓ Oui	✓ Oui
Auditeur inclus au N4 / Auditor at N4	✓ Oui	✗ Non	✗ Non	Audit externe	Audit externe
Applicable à Madagascar / Madagascar-applicable	✓✓ Oui	Partielle	Partielle	Partielle	Partielle
Classification OIT / ILO Code	✓ ISCO 3117/2133	Non codé	Non codé	Non codé	Non codé

▸ Partenaires IPMF pour la formation HACCP / *IPMF Partners for HACCP Training*

N°	Partenaire / Partner	Nature	Rôle / Role
1	METFP Madagascar	Institutionnel	Reconnaissance officielle CHACCP / Official CHACCP recognition
2	Université de Toamasina	Académique	Validation académique du référentiel / Academic framework validation
3	MSANP — Ministère de la Santé Publique Madagascar	Institutionnel / Santé	Cadre légal et réglementaire sanitaire / Public health regulatory framework
4	Ministère de l'Agriculture	Institutionnel /	Réglementation productions agricoles et

	Madagascar	Agriculture	alimentaires / Agricultural food regulation
5	Entreprises agroalimentaires partenaires	Industrie / Industry	Sites de TP et d'application pratique pour les formations N2–N4 / Practical training sites
6	Hôtels et restaurants partenaires	Hôtellerie / Hospitality	Stages et exercices terrain pour restauration collective N1–N2 / Field practice sites
7	CA Global (Egypte)	Recrutement international	Placement des certifiés CHACCP-N3/N4 sur sites industriels agroalimentaires en Afrique / CHACCP placement in Africa
8	Patrimoine RH Canada	Immigration qualifiée	Reconnaissance CHACCP pour recrutement industrie alimentaire au Canada / CHACCP recognition for Canada food industry

IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation *Professional Memo Training Institute* Siège : Antananarivo · Toamasina · Mahajanga Siège : Fianarantsoa · Toliara · Antsiranana Téléphone : +261 38 08 555 20 Site web : www.ipmf.mg Courriel : direction@ipmf.mg	RAMAROLAHY Safidy, PhD PDG / CEO & Founder — IPMF Sessions HACCP / HACCP Sessions : Sessions mensuelles — 1er de chaque mois *Monthly sessions — 1st of each month* Certifications ISO actives : ISO 9001 · ISO 45001 · ISO 21001 — Valid until 2027 *"La sécurité des aliments, notre priorité, votre responsabilité !"* *"Food safety, our priority, your responsibility!"*

© 2024 IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation · RAMAROLAHY Safidy, PhD
CHACCP / HFSC · Codex Alimentarius · ISO 22000:2018 · CE 852/2004 · ISCO-08 : 3117 / 2133 · www.ipmf.mg