

HACCP

OBJECTIF DE LA FORMATION: Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens. Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique. Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

POINTS FORTS DE LA FORMATION: Excellente occasion d'échanger avec d'autres professionnels sur des problématiques communes

RÉSULTATS ATTENDUS: Acquisition des normes d'hygiène et sécurité alimentaire

CERTIFICATION: Attestation de formation

DURÉE DE LA FORMATION: 14h

LANGUE: Français

ENCADREMENT FORMATEUR: Encadrement d'un formateur expérimenté, supports de cours (Mis à disposition par Formation Stratégique).

PUBLIC VISÉ: Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité

PRÉ REQUIS: Parler et comprendre le français

SUIVI - ÉVALUATIONS: Suivi et sanction de la formation : feuille de présence, attestation individuelle de fin de formation et avis post formation. Appréciation de l'acquisition des compétences et de l'atteinte des objectifs par le formateurs tout au long de la formation (exercices, quizz oral et écrits ...). Mesure de la qualité globale de la formation, de l'atteinte des objectifs et de l'impact sur la pratique professionnelle par le stagiaire : enquête de satisfaction à chaud

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES: Tour de table de positionnement préalable afin de permettre au formateur de vérifier l'adéquation du parcours de chaque stagiaire et d'adapter son déroulé pédagogique. Alternance entre apports théoriques, exercices pratiques et analyse sur le terrain de l'environnement de travail des stagiaires

ACCESSIBILITÉ: Personne en Situation d'Handicap Bienvenue. Un accompagnement spécifique peut être engagé. Notre référent handicap est à votre disposition au numéro indiqué dans nos coordonnées.

LIEU DE LA FORMATION

Votre formation peut se dérouler sur votre site ou bien sur l'un de nos différents centres dans le Gard (30) et l'Hérault (34)
Formation Stratégique MONTPELLIER: 13 Rue de la garrigue 34130 Mudaison
Formation Stratégique ALES: 215, Chemin du Réservoir 30140 BAGARD
Formation Stratégique NÎMES CENTRE: 33 Rue Favre de Thierrens, 30000 Nîmes
Formation Stratégique NÎMES-CAVEIRAC: 231 Chem. du Sémaphore, 30820 Caveirac
INTRA entreprise: dans vos locaux ou selon convenance.

CONTENU DE LA FORMATION

L'hygiène au sein de l'entreprise
Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
A qui s'appliquent ces règles.
La réglementation en application
Le principe du « Codex Alimentarius ».
Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
Les facteurs à risques alimentaire
Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.
Les moyens de maîtrise
Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
Comment éviter les contaminations.
Comment éviter les multiplications.
Présentation de l'HACCP
Définition de la méthode HACCP.
Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.
Les sept principes
Détail et explication des 7 principes.
Plan de travail en 12 étapes
Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.
L'équipe HACCP et la description de votre production
Comment constituer une équipe HACCP.
Description et utilisation du ou (des) produit(s).
Les diagrammes de fabrication
Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.
Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).
Analyse des risques
Procéder à l'analyse des risques.
Identifier et classer les Points Critiques (PC).
Définir les PrPo.
Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.
Création de documents d'enregistrements
Création de documents d'enregistrements.
Plan de nettoyage et désinfection.
Planning de nettoyage et désinfection.