

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.

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.

RÉSULTATS ATTENDUS :

Acquisition des normes d'hygiène et sécurité alimentaire

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.

POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Excellente occasion d'échanger avec d'autres professionnels sur des problématiques communes

LANGUE : Français

CERTIFICATION
 Attestation de formation

LIEU, DATES ET HORAIRES DE LA FORMATION
 >> Calendrier de formations