HACCP - Les bonnes pratiques d'hygiène

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-HAC-0845

Public :
Tout professionnel intervenant dans la fabrication alimentaire ou amené à manipuler et transporter des denrées alimentaires. Personnel d'encadrement de ces activités.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Enumérer les conséquences du non-respect des règles et consignes afférentes à la sécurité sanitaire des produits. Repérer et raisonner les sources de contamination avec la règle des 5 M. Définir concrètement les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les points clés de l'HACCP. Clarifier les procédures et autocontrôles applicables, avec les obligations de traçabilité qui en découlent. Déterminer de façon opérationnelle son rôle dans le dispositif Hygiène/Sécurité Sanitaire des produits.

Pré-requis :
Aucun

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Notions introductives

1 - Hygiène et Sécurité Sanitaire des produits
De quoi s'agit-il ?
Les risques d'intoxications alimentaires
Rappel produits/Accidents alimentaires
2 - Le cadre réglementaire et ses implications
Obligation de résultats et HACCP
Responsabilité professionnelle
Les services officiels de contrôle

2. Prévenir les sources de contamination

1 - Identification des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes
(jeu de questions/réponses)
2 - Maîtrise des sources de contamination : règle des 5 M (exercice pratique)

3. Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène

1 - Hygiène du personnel : tenue vestimentaire, propreté des mains, exigences et interdits (QCM)
2 - Consignes et règles Hygiène sur son poste
Les Bonnes Pratiques
Les points de vigilance
3 - Opérations de nettoyage et désinfection
4 - Environnement de travail
Locaux et équipements
Circuits
Ordre, rangement...

4. Garantir la sécurité sanitaire avec la démarche HACCP

1 - HACCP : Pourquoi? Comment ? (QCM)
2 - Mesures de maîtrise adaptées à l'activité
3 - Contrôles et autocontrôles des opérations
4 - Traçabilité et gestion des produits non-conformes

5. Rôle de chacun dans le dispositif : Implication et responsabilisation

1 - Adopter un comportement responsable
2 - Apporter sa contribution active
3 - Développer une culture Hygiène/Sécurité sanitaire

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 16/06/2023