HACCP - Garantir la sécurité alimentaire en maîtrisant la méthode

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
3 jours / 21 h

Référence :
SEC-HAC-0850

Type de formation :
Formation qualifiante

Public :
Tout professionnel intervenant dans la manipulation, la fabrication et la vente de produits 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 :
Clarifier les principales dispositions de la réglementation et du « Paquet Hygiène ». Définir concrètement les Pré-requis incontournables de l'HACCP.
Réaliser une analyse des dangers alimentaires en lien avec son activité. Lister les mesures de maîtrise qui en découlent. Enumérer les points clés afférents à la traçabilité et à la gestion des produits non-conformes. Identifier de façon opérationnelle les outils de suivi du dispositif Hygiène/Sécurité sanitaire.

Pré-requis :
Tout public

Compétences et méthodes pédagogiques :
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 et pédagogiques :

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 :

Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients.
Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.
Merci donc de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de formation souhaitées.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Les exigences règlementaires

1- Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène »
2- Obligation de résultats et HACCP
3- Responsabilité professionnelle

2. Les pré-requis incontournables de l'HACCP (PRP)

1- Personnel (formation - tenue vestimentaire - hygiène des manipulations?)
2- Environnement de travail (locaux, équipements, matériel)
3- Plan de nettoyage et désinfection (opérations, enregistrements)
4- Instructions de travail relatives à l'Hygiène (réception et stockage des denrées, opérations de préparation et cuisson, textures modifiées (hachées et mixées), refroidissement rapide, remise en température, service des repas?)
5- Maîtrise des températures
6- Contrôle à la réception et à l'expédition
Autodiagnostic des pré-requis Hygiène de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

3. Système HACCP et maîtrise sanitaire

1- HACCP : de quoi s'agit-il ?
2- Principes HACCP
3- Analyse des dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes
4- Détermination des Points Critiques (CCP) et des Pré-requis Opérationnels (PRPO)
5- Mesures de maîtrise adaptées au niveau de risque de l'activité
6- Eléments de surveillance et procédures de vérification
Autodiagnostic du plan HACCP de son activité - Points forts/Axes d'amélioration

4. Traçabilité et gestion des produits non-conformes

1- Instructions
2- Documents d'enregistrement
Autodiagnostic des mesures appliquées dans son activité - Points forts/Axes d'amélioration

5. Suivi de l'efficacité du dispositif Hygiène/Sécurité sanitaire

1- Importance des prévisions
2- Organisation de l'activité et planification du travail
3- Gestion appropriée des stocks
4- Suivi des mesures de maîtrise Hygiène/HACCP (surveillance et évaluation sur le terrain, communication lors de dysfonctionnements?)
5- Identification des écarts, gestion des produits non-conformes
6- Actions correctives et d'amélioration en fonction des résultats de suivi et d'évaluation

Nous contacter :

Dominique Odillard : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023