



L'enjeu de la sécurité Alimentaire : Pratique de l'HACCP

Suivant règlement européen N° 852/2004 du 29 Avril 2004 et du décret 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 21 décembre 2009

Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Connaître et comprendre la méthodologie HACCP
- > Savoir analyser, évaluer et prévenir les risques inhérents aux produits & aux procédés de son entreprise
- > Mettre en pratique une démarche HACCP

Participants

Salariés, agents des collectivités, membres de l'encadrement intermédiaire, assistants qualité désirant se former ou actualiser leurs connaissances de la maîtrise sanitaire des produits alimentaires. Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (*sous réserve d'avis médical)

Pré-requis

Avoir déjà abordé les notions de sécurité alimentaire et d'HACCP

Programme

⇒ Rappel sur le Contexte Réglementaire

- Le Paquet Hygiène : qu'est-ce que c'est ?
- Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Quels textes applicables à la restauration et quelles conséquences au quotidien ?

⇒ Les bases de la microbiologie (rappels)

⇒ Les Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

- Les mesures en place dans votre établissement
- Les risques liés aux différentes activités et les moyens pour les prévenir

⇒ La méthode HACCP en général

⇒ La méthode HACCP dans votre établissement

- Examen de votre étude
- Justification des mesures préventives en place
- Etude des points d'amélioration

Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON

Intervention : Consultant en hygiène et sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques

Méthode essentiellement participative (quizz, étude des documents entreprise, ...)

Validation de la formation

Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation.

Modalités

Durée de la formation

Initiale : 2 jours (14 heures) Recyclage : 1 jour (7heures) - en intra ou en inter .