

Durée : 1 jour.

Public :

Salariés de la grande distribution travaillant d'un un rayon alimentaire (traiteur, poissonnerie, boucherie...). Dernière MAJ : Avril 2024

Objectifs :

Prendre conscience de la notion de responsabilité du personnel et du magasin en matière de sécurité sanitaire des aliments. Connaître le contexte réglementaire et ses implications pour le magasin. Connaître et respecter les règles d'Hygiène au quotidien. Comprendre la méthode HACCP selon le codex alimentaires. Savoir bâtir un plan HACCP au sein de sa structure.

Pré-requis :

Aucun prérequis n'est nécessaire pour participer à cette formation.

Méthodes :

Apports théoriques et pratiques.

Evaluation :

L'évaluation des acquis se fait tout au long de la session au travers des multiples exercices, mise en situation et étude de cas à réaliser. Le formateur remet en fin de formation une attestation avec les objectifs acquis ou non par le stagiaire.

Dernière MAJ : Avril 2024

Qualité et sécurité sanitaire : pourquoi ?

Définition

Risques encourus

Les services de contrôles :

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations DDCCSPP

La réglementation hygiène pour la grande distribution

La nouvelle approche alimentaire : les moyens et les responsabilités

Le « Paquet Hygiène »

Les autocontrôles à mettre en place

La « Méthode HACCP »

Pourquoi appliquer l'HACCP et depuis quand ?

Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)

Etudes de cas pratique sur votre établissement

Concrétisation de la méthode par le système documentaire à adopter chez vous (pratique) et la réalisation d'exemples d'étude de risques

Modalités d'accès : Adeos valide avec le candidat, qu'il possède bien les compétences et les prérequis nécessaires au suivi de la formation.

Délais d'accès : Nous contacter.

Accessibilité aux personnes handicapées : Nos locaux sont aux normes d'accueil pour les PMR, pour les autres handicaps nous contacter afin de pouvoir adapter la formation ou bien vous orienter vers un organisme partenaire.