

Durée : 2 jours.

Public :

Une évaluation à chaud sera conduite et permettra de mesurer immédiatement le niveau de satisfaction et de progression des participants. Une attestation de stage sera remise à chaque participant. Dernière MAJ : Avril 2024

Objectifs :

Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire. Initier à la méthode HACCP et la mise en oeuvre du PMS, comprendre son importance. Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP. Concevoir des outils d'autocontrôle simples, faciles à mettre en oeuvre.

Pré-requis :

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

Méthodes :

L'organisation pédagogique alterne savoirs théoriques et savoirs pratiques. Le stagiaire construit, au fur et à mesure ses propres outils, pendant les heures de formation mais aussi par son travail personnel. Mise en situation filmée à partir de situations concrètes. Méthode participative basée sur les échanges d'expériences. Analyse et préconisations personnalisées à partir d'outils de diagnostics concrets.

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

Rappel de la réglementation sur les risques

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire

Les règlements européens

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Rappels relatifs à la méthode HACCP

Définition de la méthode HACCP

Principes et étapes de mise en place

Comprendre l'HACCP et son importance au sein de l'entreprise

Aliments et risques pour le consommateur : des dangers microbiens aux autres dangers potentiels

Les cinq principales sources de contaminations : Analyse des « 5 M »

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes

Les 5 étapes

Situer

Observer

Réfléchir

Agir

Prouver

Plan d'action individuel des actions à mettre en oeuvre

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 handicapés nous contacter afin de pouvoir adapter la formation ou bien vous orienter vers un organisme partenaire.