

FORMATION LA MÉTHODE HACCP >>

La formation Méthode HACCP présente les étapes essentielles pour garantir la sécurité des aliments grâce à des mesures d'hygiène adaptées. Elle aide à analyser les risques, à définir des contrôles efficaces et à assurer la conformité tout au long du processus de préparation ou de production.

Objectif pédagogique :

Connaître les facteurs de risques, Comprendre les sources de contaminations et leurs conséquences, Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP, Mettre en place les moyens et procédures de validation de la méthode HACCP

Programme détaillé

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Directive Européenne, Règlement CE 852/2004, Méthode HACCP adaptée au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

FACTEURS À RISQUE ALIMENTAIRE

Principaux micro-organismes, Sources de contamination et de multiplication, T.I.A.C. (toxi-infections alimentaires collectives), Conséquences

PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE HACCP

Définition de la méthode, Intégration dans l'établissement, Les 7 principes de la méthode HACCP, Le plan de travail en 12 étapes, Points clés à respecter

PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE HACCP

Définition de la méthode, Intégration dans l'établissement, Les 7 principes de la méthode HACCP, Le plan de travail en 12 étapes, Points clés à respecter

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques, Identification des Points Critiques (CCP)

DOCUMENTS D' ENREGISTREMENT ET DE SUIVI

Plan de nettoyage et désinfection, Planning associé, Fiches d'autocontrôle

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE:

Élaboration et suivi

APPLICATION PRATIQUE:

Exercices et cas concrets

DURÉE: 2 jours – 14 heures

Public concerné et pré-requis

Toute personne souhaitant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans son établissement. Aucun prérequis.

Modalité de réalisation

INTER : Nous consulter . INTRA : Dans vos locaux, selon vos disponibilités

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Formation participative, Apports théoriques, Échanges et partages d'expériences, Exercices en groupe et mises en situation adaptées

Modalités evaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaires d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Vidéoprojecteur, Classeur HACCP, GBPH, Fiches pratiques

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)