

Objectifs

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

Public Visé

Salariés secteur Alimentaire

Pré Requis

Métier en rapport avec le secteur agro-alimentaire

Objectifs pédagogiques

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action, heuristique, démonstrative, participative

Parcours pédagogique

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
A qui s'appliquent ces règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

Le principe du « Codex Alimentarius ».

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.

Comment éviter les contaminations.

Comment éviter les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au coeur de l'entreprise.

LES SEPT PRINCIPES

Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

Comment constituer une équipe HACCP.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo.

Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

Création de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection

Délai d'accès : Jusqu'à la veille de la formation, après validation du dossier administratif

Tarif : Nous contacter

V-10-05-2023

Méthodes et modalités d'évaluation

QCM

Modalités d'Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous contacter.



Durée

14.00 Heures

2 Jours

Effectif

De 1 à 8 Personnes



Contactez-nous !

Laurent Costa
Directeur

Tél. : 0760640579

Mail : laurent.costa@conceptsecurite-formation.fr