

MÉTIERS

ADAPTER SON ÉTUDE DE RISQUES HACCP AUX EXIGENCES FABRICANTS D'ALIMENTS DU BÉTAIL

PRÉSENTATION | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant la nutrition animale.

OBJECTIFS	À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> • Connaître le secteur d'activité de la nutrition animale, • Comprendre les contraintes réglementaires et normatives de production d'un négociant agricole, • Connaître les objectifs du RCNA, • Echanger sur les bonnes pratiques d'hygiène, • Analyser les risques sanitaires générés par le process de production.
PRÉ-REQUIS	Maîtrise de la démarche HACCP
PROGRAMME	<p>Matin Accueil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tour de table : Présentation du secteur d'activité nutrition animale • Rappels des principes des objectifs RCNA • Atelier 1 : Analyse de l'étude HACCP en place dans l'entreprise <p>Après-midi Pause et échanges</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évolution des bonnes pratiques d'hygiène • Analyse des risques sanitaires générés par le process de production de l'entreprise de négoce agricole, • Atelier 2 : adaptation de l'étude HACCP aux exigences du référentiel RNCA <p>QUESTIONS RÉPONSES / Évaluation des acquis</p>
PUBLIC	Toute personne en charge des certifications d'entreprises, responsable qualité, dirigeant
INTERVENANT	Formateurs spécialisés ALL4FEED
RESPONSABLE DE FORMATION	Sandrine CHARLES
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	Apports théoriques, Études de cas, Dossiers participants.
VALIDATION	Attestation de formation

DURÉE	1 journée (7 heures)
LIEU & DATE	À déterminer
COÛTS ET MODALITÉS	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité (y compris pour les personnes en situation de handicap), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.