

MÉTIER
HACCP

PRÉSENTATION | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant l'HACCP.

OBJECTIFS	<p>À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des fondamentaux de la sécurité des aliments et du CSA/GTP • Connaître les mesures de prévention générales et en Collecte • Etablir une étude HACCP et en réaliser les révisions
PRÉ-REQUIS	Aucun
PROGRAMME	<p>9h00 – 9h15 L'évolution des exigences de la réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le contexte • Le paquet hygiène • Les guides de bonnes pratiques d'hygiène • Les normes et référentiels spécifiques <p>9h15 – 10h50 Les dangers en hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leur origine : les 5 M • Leur type : physiques ; chimiques ; biologiques <p>10h50 - 11h00 Pause</p> <p>11h00 – 12h30 Les principales mesures de prévention et de maîtrise des risques : le Plan de Maîtrise Sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La traçabilité et la gestion des non conformités • Les bonnes pratiques d'hygiène générales • Les bonnes pratiques en collecte <p>12h30 – 14h00 Pause déjeuner</p> <p>14h00 - 15h30 L' HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • La méthode • L'étude HACCP • La revue HACCP <p>15h30 – 15h40 Pause</p> <p>15h40-16h45 Le CSA/GTP : le référentiel de la Collecte</p>

	16h45-17h30 Évaluation et correction
PUBLIC	Personnel de silos
INTERVENANT	Formateur spécialisé - Auditeur organisme de certification
RESPONSABLE DE FORMATION	Jonathan THEVENET
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques, • Études de cas, • Travail en groupe, • Dossiers participants.
VALIDATION	Attestation de formation
DURÉE	1 jour (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.