

Module 2 - Mettre en œuvre une sécurité alimentaire opérationnelle - Hygiène et Qualité du Vin

FINNOV Ref : M2MOSAOHQV1J

Durée : 7 heures (1 jour)

Profils des stagiaires

- Tout professionnel

Prérequis

- Avoir fait le module 1 ou avoir des connaissances de base en HACCP

Objectifs pédagogiques

- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire et l'HACCP dans le secteur du vin
- Identifier les principaux dangers alimentaires (physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes) par étape
- Déterminer les CCP (points critiques pour leur maîtrise) et les BPO (bonnes pratiques opérationnelles)
- Rechercher des mesures de surveillances et actions correctives
- Réaliser une synthèse des CCP et BPO

Contenu de la formation

- Rappel du cadre réglementaire sécurité alimentaire et l'HACCP dans le secteur du vin
- Analyses de risque alimentaire de votre activité :
 - Procéder à l'analyse des risques
 - Identifier les principaux dangers alimentaires (physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes) par étape
 - Coter les risques et les hiérarchiser
 - Etablir les limites/seuils critiques pour chaque PPC
- Visualisation de vos CCP / PRPo :
 - Détermination des Points Critiques pour leur maîtrise (CCP) et des bonnes pratiques opérationnelles (BPO)
 - Recherche des mesures de surveillances et actions correctives spécifiques
- Vos documents d'enregistrements :
 - Vérification de vos documents d'enregistrements

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

OUKHITI Nezha, formatrice RSE-QHSE, spécialisée en analyse HACCP et ISO 22000.

Tous nos formateurs font de l'ingénierie de formation. Le CV vous sera transmis avec la convention de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Formation mixte

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. INNOV ENGINEERING étudie au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui souhaitent s'inscrire à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Programme personnalisable