

HACCP : maîtriser le risque sanitaire

Ce module vous permettra d'acquérir les compétences nécessaires pour l'organisation et la gestion de vos activités dans les conditions d'hygiène conformes aux exigences de la réglementation

Durée : 7 heures (1 jour)

Profils des stagiaires

- Services qualité & sécurité alimentaire
- Personnels de production

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les dangers et les risques liés aux aliments
- Maîtriser la méthode HACCP
- Concevoir un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Contenu de la formation

- Les facteurs de risques sanitaires
 - Les différents dangers : microbiologiques, chimiques, physiques
 - Les différents micro-organismes et conditions de vie, toxi-infections alimentaires collectives et les associations pathogènes/aliments
- La réglementation européenne et française
 - La déclaration, les agréments et dérogations
 - Le paquet Hygiène
 - Les notions de traçabilité
 - Le principe de la méthode HACCP
 - Les organismes de contrôles officiels en hygiène alimentaire
- Le Plan de Maitrise Sanitaire
 - L'identification des 5 M
 - La mise en place du système documentaire
 - Les contrôles et auto-contrôles

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un(e) consultant (e) expert (e) dans le domaine de l'Hygiène et Sécurité Alimentaire.

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email : contact@arpeges-expertises.com

Tel : 03 80 73 98 56



Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- L'ensemble des supports sont accessibles depuis la plateforme DIGIFORMA dans un espace dédié et accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire

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

- Feuilles de présence
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Attestation d'assiduité