FORMATION A LA METHODE HACCP

Ref. SA171

Durée :

2 jours

Les participants et leur pré-requis :

Tout public.

Notre intervenant :

Consultant Formateur consultant, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire - Evaluateur HACCP pour l'AFAQ, qualifié auditeur IFS (International Food Standard).

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : A définir

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

340 € HT (408 € TTC)

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- Mettre en pratique la méthode HACCP.
- Connaître la réglementation en vigueur en hygiène alimentaire, les dangers et les risques microbiens.
- Prendre conscience de l'importance du contrôle et du respect des procédures.
- Définir un plan d'actions correctives et préventives.
- Analyser et corriger ses méthodes de travail.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Présenter la réglementation, les outils et méthodes de l' HACCP.
Mise en situation pratiques sur le terrain et actions correctives.
Remise d'un document de cours aide-mémoire & Boîte à outils.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

- **Le dispositif réglementaire**
  - Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.
  - Les Fiches techniques.
  - Les Points critiques.
- **Les toxi-infections alimentaires collectives**
  - Connaissance du monde microbien et des différents risques alimentaires.
  - Les principaux groupes.Les facteurs de multiplication et les principales sources de contamination.
  - Comment lutter contre les organismes indésirables.
- **Méthode 5M**
  - Matériel.
  - Milieu.

- Méthode.
- Main d'oeuvre.
- Matières premières.

- **Le nettoyage et la désinfection**

  - Le trépied de l'hygiène.
  - Les 5 étapes.
  - Différentes méthodes de nettoyage : avantages et inconvénients.
  - Souillures et choix des produits.
  - Désinfection.
  - L'eau de Javel.

- **Règles élémentaires de préparation des aliments sains**
- **Le plan HACCP**

  - Définition du champ de l'étude
  - Identifier les procédés de fabrication (diagrammes de fabrication).
  - Identification et analyse des dangers et risques.
  - Identifier les points critiques (CCP) dans le procès.
  - Mettre en place un système de surveillance.
  - Etablir des actions curatives le cas échéant.
  - Construction du tableau de maîtrise HACCP.
  - Validation du plan HACCP et suivi.