

Date : à venir – Strasbourg

Durée : 1 jour – 7 heures

Prérequis : Etre confronté, dans le cadre de ses fonctions, aux risques encourus relatifs à la sécurité sanitaire des aliments

Public : Toutes les catégories professionnelles

Prix : 350€ par participant-e

PROGRAMME

- HACCP = Hazard Analysis Critical Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.
- La maîtrise de la méthode HACCP passe inévitablement par le traitement des sujets théoriques relatifs à son application :
 - la législation (nationale et européenne)
 - les guides de bonnes pratiques hygiéniques
 - la méthode HACCP, principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et du consommateur
 - la microbiologie (notions générales)
 - l'hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, port des gants
 - la gestion des matières premières (achats, transports, conservation)
 - la maîtrise du stockage des produits : température et plan de stockage, traçabilité et étiquetage
 - la gestion des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid et enregistrements
 - les techniques de nettoyage et de désinfection (N/D) : choix des produits et des techniques, plan de nettoyage et enregistrements

OBJECTIFS

- Acquérir et/ou réactualiser des connaissances théoriques dans la méthode HACCP
- Développer et adapter des compétences techniques dans l'application de la méthode HACCP au quotidien avec peu de moyens
- Analyser les situations afin de proposer des solutions concertées et adaptées

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports et références théoriques
- Analyse de situations
- Etude de cas

ÉVALUATION

Evaluation individuelle à l'entrée de la formation, à chaud et à distance, évaluation de la satisfaction. Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle donne lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

COMPÉTENCES ACQUISES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Savoir procéder à une analyse des dangers
- Déterminer les points critiques à maîtriser
- Fixer le ou les seuil(s) critiques(s)
- Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé
- Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Constituer un dossier dans lequel figurera toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application