

Durée :

2 jours

Les participants et leur pré-requis :

Tout public.

Notre intervenant :

Consultant Formateur consultant, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire - Evalueur 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 processus.
- 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.