

DURÉE	14H00
CALENDRIER	A DÉFINIR
LIEU DE FORMATION	DECIMA
FORMATEUR	Expert Hygiéniste

LA MÉTHODE HACCP

Hazar Analysis Critical Control Point / Analyse des Dangers Point Critiques pour leur Maitrise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP.
- Connaitre les principes de la méthode et les étapes de la mise, œuvre d'un plan HACCP.

PUBLIC CONCERNE ET EFFECTIF

Personnel désigné par la Direction / 6 à 12 participants.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire
 - › Comprendre l'environnement qualitatif et législatif des industries agro-alimentaires et de la restauration collective.
 - › Au niveau européen et au niveau national.
 - › Les notions de référentiels « grande distribution » BRC, IFS, AIB, Normes 22000.
- Appréhender l'HACCP.
 - › L'historique et les définitions.
 - › Les intérêts de la méthode.
 - › Les principes de base de la méthode –les étapes.
 - › Le vocabulaire, danger, risque, gravité, point critiques de maitrise, surveillance, plan HACCP.
 - › L'adaptation au secteur de la propreté.
 - › L'utilisation de la méthode.
 - › La définition des dangers.
 - › La détermination des points critiques.
- L'exemple de procédure de maitrise d'un point critique.
 - › Une notion de plan HACCP.
- Études de cas par groupe en vue d'établir un plan HACCP des opérations de nettoyage et de désinfection en industries agro-alimentaires ou en cuisines de collectivité.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, apport pratiques, échanges. Documentation remise à chaque stagiaire.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de formation.

BUDGET

Nous consulter.