

MAITRISER LE HACCP

Formation Initiale

Pour connaître le principe de la méthode HACCP



DUREE

2 jours – 14 heures

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation et les documents incontournables à utiliser pour son activité et maîtriser les dangers liés à son activité
- Appliquer les bonnes méthodes et techniques professionnelles
- Créer et/ou mettre à jour les procédures basées sur le HACCP
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

POUR QUI

- Salariés voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans le cadre de leur secteur d'activité : Restauration, cuisine collective ; Industrie agro-alimentaire (ouvrier qualifié, responsable de production, contrôleur et technicien qualité, ...) ; Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, ...)

PREREQUIS

Avoir suivi un stage de formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

PEDAGOGIE

Apports théoriques
Ateliers pédagogiques personnalisés

MOYENS D'ENCADREMENT

Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

LIVRABLES

Livret de formation

DELAIS D'ACCES

Inter : selon calendrier
Intra : en concertation avec l'entreprise

ACCESSIBILITE

Locaux accessibles aux PMR.
Autres handicaps : nous contacter pour mise en place des moyens de compensation.

TARIF

Nous consulter.

PROGRAMME

I. LA REGLEMENTATION, LE CODE D'USAGE ET LA NORMALISATION

- Les documents incontournables
- Le glossaire du HACCP
- L'implication des ressources humaines
- Acquérir les méthodes et techniques professionnelles

II. LES PRINCIPES ET LA METHODE HACCP

- Les 7 principes : les connaître et les appliquer
- Les 12 étapes de la méthode : les connaître et les appliquer
- Appréhender la combinaison des mesures de maîtrise

III. DETERMINER DES DLC ET DES DLUO

- Fixer des valeurs cibles
- Choisir un protocole expérimental
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

IV. REDIGER ET METTRE EN PLACE UNE PROCEDURE D'HYGIENE

- L'approche processus d'un système de management
- Choix des enregistrements
- Révision et amélioration de la procédure

EVALUATION

Questionnaire de positionnement.

Evaluation formative.

Evaluation de la satisfaction vis-à-vis du contenu de la formation, de son déroulement, de la prestation du formateur.

VALIDATION

Attestation de fin de formation.

VALIDITE

- Recyclage selon une périodicité à définir par l'employeur en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



Outremer Formation



0692 66 46 45



contact@outremerformation.com



outremerformation.com

MAITRISER LE HACCP

Recyclage

Pour connaître le principe de la méthode HACCP



DUREE

1 jour – 07 heures

OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances du personnel
- Connaître la réglementation et les documents incontournables à utiliser pour son activité et maîtriser les dangers liés à son activité
- Appliquer les bonnes méthodes et techniques professionnelles
- Créer et/ou de mettre à jour les procédures basées sur le HACCP
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

POUR QUI

- Salariés mettant en place la méthode HACCP dans le cadre de leur secteur d'activité

PREREQUIS

Avoir suivi un stage de formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

PEDAGOGIE

Apports théoriques
Ateliers pédagogiques personnalisés

MOYENS D'ENCADREMENT

Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

LIVRABLES

Livret de formation

DELAIS D'ACCES

Inter : selon calendrier
Intra : en concertation avec l'entreprise

ACCESSIBILITE

Locaux accessibles aux PMR.
Autres handicaps : nous contacter pour mise en place des moyens de compensation.

TARIF

Nous consulter.

PROGRAMME

I. RAPPELS SUR LA REGLEMENTATION, LE CODE D'USAGE ET LA NORMALISATION

- Les documents incontournables
- Le glossaire du HACCP
- L'implication des ressources humaines
- Les méthodes et techniques professionnelles

II. RAPPELS SUR LES PRINCIPES ET LA METHODE HACCP

- Les 7 principes : les connaître et les appliquer
- Les 12 étapes de la méthode : les connaître et les appliquer
- Appréhender la combinaison des mesures de maîtrise

III. DETERMINER DES DLC ET DES DLUO

- Fixer des valeurs cibles
- Choisir un protocole expérimental
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

IV. REDIGER ET METTRE EN PLACE UNE PROCEDURE D'HYGIENE

- L'approche processus d'un système de management
- Choix des enregistrements
- Révision et amélioration de la procédure

EVALUATION

Questionnaire de positionnement.

Evaluation formative.

Evaluation de la satisfaction vis-à-vis du contenu de la formation, de son déroulement, de la prestation du formateur.

VALIDATION

Attestation de fin de formation.

VALIDITE

- Recyclage selon une périodicité à définir par l'employeur en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



Outremer Formation



0692 66 46 45



contact@outremerformation.com



outremerformation.com