

Objectifs :

*Comprendre le contexte réglementaire

*Connaitre les risques alimentaires

*Connaitre la méthode HACCP pour la mettre en place afin d'assurer la Sécurité des Aliments et la Satisfaction Client

Public : Chef d'exploitation, responsables, aux agents de production

Pré-requis : aucun

Intervenant :

Marie-Pierre BLANCHARD, consultante et formatrice en Sécurité des aliments, répond aux besoins des commerçants, des artisans et producteurs du secteur alimentaire sur l'actualité réglementaire européenne applicable aux entreprises.

Pédagogie et Support :

Cette formation théorique et pratique en salle, axée sur l'Hygiène et la Sécurité des Aliments, s'appuie sur des exemples et études de cas concrets, en alternance avec une présentation d'exposés illustrés (texte de réglementation, photos numériques, articles de presse,...). Participation active des stagiaires au travers de questions /réponses pour s'approprier les outils et méthodes.

Dossier complet remis en fin de formation

Suivi et Evaluation :

Evaluation des besoins et attentes en début de session, Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu, puis bilan et compte rendu en fin de session et à 3 mois.

Evaluation des acquis sous forme de QCM.

Validation :

Attestation individuelle de formation

Programme

Jour 1 :

Module 1 – Présentation de la réglementation

- Connaitre l'évolution de la réglementation et le Paquet Hygiène : respect de la législation (règlements (CE): 178/2002, 852/2004, 853/2004,....)
- Traçabilité / Etiquetage (règlement UE n° 1169/2011)
- Application des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité

Module 2 – Les dangers - Les toxi-infections alimentaires

- Connaitre les dangers (chimiques, physiques, biologiques, allergènes)
- Les toxi-infections alimentaires
- Savoir définir un plan de contrôle : choix des paramètres analytiques, fréquence des analyses, exploitation des résultats

Module 3 – Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (selon 5M)

- connaître les règles d'hygiène du personnel
- connaître les règles d'hygiène du matériel
- savoir appliquer les bonnes pratiques du secteur d'activité
- savoir préserver les produits fabriqués à chaque étape : respect de la chaîne du froid, du chaud, respect de la marche en avant,...

Jour 2 :

Module 4 – Comprendre et mettre en place la méthode H.A.C.C.P.

- Connaitre les 7 principes de la méthode, et les 12 étapes
- Savoir identifier les dangers et les évaluer, identifier les points déterminants et les surveiller
- Apprendre à mettre en place des actions préventives et correctives efficaces
- Savoir évaluer son système qualité: Audit, traitement des non-conformités et réclamations,...
- Savoir établir et gérer la documentation : Composition du dossier PMS et archivage des enregistrements

Module 5 – Application dans l'entreprise

Déroulement

Durée : 1.5 jour minimum, répartis en journée ou plusieurs ½ journées

Lieu : dans vos locaux **sous réserve de modalités définies**

Date : à convenir selon vos possibilités – Nous contacter

Horaires : matinée (9h-12h30) et/ou après-midi (13h30-17h00) - Accueil 15 min avant chaque début de session – horaires modifiables à la demande et précisés lors de la convocation

Tarif : Devis gratuit sur demande/ Service aux Clients : MP BLANCHARD-05 46 07 58 00

Possibilité de financement par les OPCA et Pôle Emploi – Notre organisme de formations est référencé par DATA DOCK sous le N° 0031057