



HACCP

Objectifs : Etre capable de maitriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Durée :
14 heures

Public & Pré-requis :

Toute personne dont l'activité suppose qu'elle est besoin de maitriser les gestes et postures spécifiques liés à son poste de travail
Aucun prérequis

Modalités pédagogiques :

Alternances d'exercices, de jeux de rôle, et d'étude de cas apportés par le formateur.
Evaluation des Acquis à la fin de chaque étape

Modalités de suivi :

Attestation de formation Evaluation théorique et pratique sanctionnée par un «Avis après formation» Modèle pré-rempli du titre d'habilitation recommandé

Profil formateur :

2 à 3 ans d'expérience mini dans le domaine. Et professionnels en poste dans le domaine enseigné

1. L'hygiène au sein de l'entreprise

- Le vocabulaire / les règles
- A qui doit appliquer les règles

2. La réglementation

- Le principe du « codex alimentarius »
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène

3. Les facteurs

- Les facteurs à risques alimentaire
- Les principales sources de contaminations (« 5 m »)

4. Comment maitriser

- Éviter les contaminations.
- Éviter les multiplications.

5. Présentation de L'HACCP

- Définition de la méthode HACCP.
- Mettre en œuvre L'HACCP

6. Les sept principes

- Qu'est-ce que c'est ?
- Plan de travail en 12 étapes
- Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius