

Hygiène et Sécurité des aliments, Les bases de l'HACCP



Date de mise à jour : 06/12/2019 | Ref: 12_AF_000001629

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

- Etre conforme à la réglementation en vigueur (obligation formation en hygiène alimentaire)
- Connaître les réglementations en application
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire
- Comprendre les bases de la méthode HACCP : Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement
- Réagir en cas de problème sanitaire et s'adapter aux nouvelles exigences concernant la traçabilité des aliments

Programme de la formation

1. La réglementation

Le paquet hygiène

Le règlement INCO : définitions et informations

La transparence des contrôles sanitaires

Les objectifs de la réglementation

Les personnes/organismes concernés

Les dangers en termes de sécurité des aliments

Les microbes

Les maladies infectieuses

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Définition

Distinction entre Plan de Maîtrise Sanitaire et Agrément Sanitaire

2. Bonnes Pratiques d'Hygiène

Le personnel

Les locaux

Les matières premières

L'affichage DLC/DDM (INCO)

Le matériel

La marche en avant

La chaîne du froid

La liaison froide

La liaison chaude

3. Plan HACCP

Définition

Les 7 étapes du plan HACCP :

a) Analyse des dangers (PRP, PRPO, CCP)

b) Sélection des CCP

c) Définition des limites critiques

d) Définition des opérations de surveillance

e) Définition des actions correctives

f) Définition des outils de vérification

g) Archivage documentaires

4. Traçabilité

La gestion des produits non-conforme

Le retrait rappel

La traçabilité / règlement INCO : origine des produits, informations clients

Le retrait rappel

Validation et sanction

Attestation d'acquis ou de compétences;Attestation de suivi de présence

Type de formation

Non certifiante

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

14 heures en centre, 14 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Comprendre le français

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

BR2 CONSULTING
258 RUE JUSTIN CATAYEE
97300 - Cayenne

Responsable :

Téléphone fixe : 06 96 25 72 21

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable :

Téléphone fixe :

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

BR2 CONSULTING
SIRET: 52878729400032
97300 Cayenne

Responsable : RONDEAU

Téléphone fixe : 06 96 25 72 21

Site web :

Contactez l'organisme

Eligibilité de cette formation au compte personnel de formation

Code CPF - Début de validité :

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 18/12/2019 au 19/12/2019

débutant le : 18/12/2019

Adresse d'inscription

BR2 CONSULTING

258 RUE JUSTIN CATAYEE

97300 - Cayenne

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

BR2 CONSULTING

SIRET : 52878729400032

Adresse

BR2 CONSULTING

258 RUE JUSTIN CATAYEE

97300 - Cayenne

Téléphone fixe : 06 96 25 72 21

Contactez l'organisme