

# Hygiène et Sécurité Alimentaire en activité de remise directe au consommateur (e-learning tuteuré)

Information  
fournie par :  
AGEFMA -  
CARIF  
Martinique

Date de mise à jour : 05/09/2019 | Identifiant OffreInfo : 18\_4318

## Objectifs, programme, validation de la formation

### Objectifs

Etre formé(e) à :

- Sensibiliser les personnes aux Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire
- Informer et responsabiliser sur les obligations de sécurité alimentaire
- Connaître la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire
- Connaître les principes, la terminologie et la méthodologie de l'HACCP
- Comprendre et savoir appliquer les BPH et les principes de l'HACCP
- Savoir mettre en œuvre un PMS (Hygiène, HACCP, traçabilité)

### Programme de la formation

- Le contexte et les enjeux de la sécurité des denrées alimentaires

Introduction : Sécurité sanitaire des aliments et risque pour le consommateur

Contexte et enjeux : Obligations légales et responsabilités

La réglementation en vigueur et le paquet hygiène : Exigences réglementaires applicables

Les autorités et les dispositifs de contrôle : DRAAF, DDPP, ARS, inspections, sanctions

Définitions et notions de base en qualité alimentaire

Les allégations nutritionnelles et les recommandations du PNNS

Champ d'application : traçabilité « de la fourche à la fourchette »

- Les préalables pour garantir la sécurité des denrées alimentaires

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène selon les 5M

Les PrP et PrPo : Définitions, détermination, guides et référentiels

Les GBPH : Architecture et utilisation

- Le PMS : BPH, HACCP & Traçabilité en activité de remise directe

Le contenu, l'utilisation et l'application du PMS

L'application des 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP

La traçabilité : en amont, en interne, en aval

Gestion des non-conformités : procédures, autorités, responsabilités

Système de Retrait-Rappel : Alerte et gestion de crise

- Evaluation et application en situation professionnelle

Etudes de cas

Débriefing et évaluation des acquis (Recommandations et tests des connaissances)

## Validation et sanction

Attestation de formation

## Type de formation

Non certifiante

Sortie

## Métiers visés

Code Rome

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

20 heures en centre

**Conventionnement** : Non

Financier(s)

Etat - Autre

## Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

<p>Contacter l'organisme</p>

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

AHQSE INNOVATION ET INGENIERIE - ANNERY ELIZABETH

Résidence Les Orchidées

Bâtiment A, porte 7, Quartier Acajou

97232 - Le Lamentin

**Responsable** :

**Téléphone fixe** : 0596 73 26 34

**Contacteur l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

**Responsable** : Mme Elizabeth ANNERY-MIDONET

**Téléphone fixe** :

**fax** :

**Site web** :

**Contacteur l'organisme**

Contacteur l'organisme formateur

AHQSE INNOVATION ET INGENIERIE - ANNERY ELIZABETH

SIRET: 50920864100019

**Responsable** :

**Téléphone fixe** :

**Site web** :

**Contacteur l'organisme**

## Période prévisibles de déroulement des sessions

du 02/01/2020 au 31/12/2020

**débutant le** : 02/01/2020

Adresse d'inscription

AHQSE INNOVATION ET INGENIERIE - ANNERY ELIZABETH

Résidence Les Orchidées

Bâtiment A, porte 7, Quartier Acajou

97232 - Le Lamentin

**Etat du recrutement** : Information non disponible

**Modalités** : Entrées/sorties permanentes

## Organisme responsable

AHQSE INNOVATION ET INGENIERIE - ANNERY ELIZABETH

**SIRET** : 50920864100019

Adresse

AHQSE INNOVATION ET INGENIERIE - ANNERY ELIZABETH

Résidence Les Orchidées

Bâtiment A, porte 7, Quartier Acajou

97232 - Le Lamentin

**Téléphone fixe** : 0596 73 26 34

**Contactez l'organisme**