



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Expert aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP permettra à votre personnel de mener les 12 étapes de la méthode HACCP afin de déployer l'étude dans votre entreprise !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 8h (évaluations incluses)



Tarif : 1200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Tout personnel ayant à mettre en œuvre ou à pratiquer la méthode HACCP.
Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Pratiquer la méthode HACCP et l'appliquer au sein de son entreprise
- Comprendre les exigences réglementaires en termes d'hygiène
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et comprendre les risques liés aux mauvaises pratiques
- Mettre en œuvre les procédés de nettoyage, de désinfection, de rangement au poste de travail.
- Savoir appliquer des autocontrôles et interpréter les résultats
- Identifier les vecteurs de contaminations (méthode des 5 M)



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Expert aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP permettra à votre personnel de mener les 12 étapes de la méthode HACCP afin de déployer l'étude dans votre entreprise !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - EXPERT

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

Réglementation en matière d'hygiène

- Principes de base du paquet hygiène
- Les évolutions réglementaires
- Les guides des bonnes pratiques d'hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail
- L'hygiène du personnel
- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Bases du nettoyage et de la désinfection

- Les différents produits de nettoyage (détergent, désinfectant...)
- Le cercle de Sinner (TACT)
- Les méthodes de nettoyage
- Les autocontrôles : méthode de prélèvement et interprétation (lames de surfaces, écouvillons)

Méthode HACCP

- Les dangers microbiologiques : différents microorganismes (utiles, altération, pathogènes), les facteurs de contamination (initiale, croisée, multiplication), destruction des microorganismes
- Les incidences d'un développement microbien : flore d'altération, pathogène, Toxi-infections alimentaires
- Les différentes méthodes de lutte contre les microorganismes : traitement thermique, séchage, lyophilisation, réfrigération, congélation, conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, acidification.
- Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes, la maîtrise et la prévention
- La méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Les prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
- Les CCP, PRPO, PRP

Une partie « pratique »

Illustration des vecteurs de contamination : [méthode des 5 M](#)

- Échange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme

La méthode HACCP :

- Les stagiaires appliquent progressivement les 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur.
- Application de la méthode sur exemple concret de l'entreprise (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).

Les stagiaires auront un support de formation

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

27/09/2022