



Cette formation permettra à vos équipes de comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA. Elles pourront ainsi cibler les risques et mettre en place des mesures préventives. Le contenu est basé sur le plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques. Il pourra être adapté en fonction du référentiel applicable dans l'entreprise.

MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 28h (évaluations incluses)



Tarif : 1 000 € HT / journée*
La formation dure 4 jours.

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 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*



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 10 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 exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA et identifier les attentes des référentiels existants
- Mettre en œuvre les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Identifier et évaluer les mesures de prévention nécessaires à toutes les étapes du process
- Être capable de valider, vérifier et améliorer le système de management de la qualité mis en place
- Reporter à la direction les indicateurs de maîtrise de la qualité sanitaire



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

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Au cours et jusqu'à la fin de la formation, le formateur évalue les stagiaires à l'aide d'un questionnaire sur la base des compétences à acquérir, afin de valider les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.





Cette formation permettra à vos équipes de comprendre les exigences réglementaires en termes de qualité sanitaire en IAA. Elles pourront ainsi cibler les risques et mettre en place des mesures préventives. Le contenu est basé sur le plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques. Il pourra être adapté en fonction du référentiel applicable dans l'entreprise.

MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, documents techniques.
- 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
- Plan de maîtrise sanitaire et exigences du dossier d'agrément
- Présentation et utilisation du guide des bonnes pratiques (GBPH)

Principaux référentiels de certification qualité

- Exigences communes
- Comparaison entre les différents référentiels (IFS, ISO, BRC...)

Hygiène alimentaire

- Comprendre les règles d'hygiène et de fabrication
- Définir les prérequis (PRP) pour initier l'HACCP

Méthode HACCP

- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M
- Dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes), facteurs de contamination, destruction et multiplication
- Autres dangers : chimiques, physiques, allergènes : maîtrise et prévention
- Méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes
- Prérequis, l'analyse et l'évaluation des dangers, la détermination des mesures de maîtrise et leur surveillance
- PRP, PRPO et CCP : Comment les identifier et définir les mesures de maîtrise ?

Procédures de vérification et d'amélioration continue

- Modalités pratiques : suivi des enregistrements, audits, revue de direction
- Conséquences et mise à jour du système de management de la qualité : revue HACCP, politique d'entreprise
- Efficacité du plan : indicateurs liés

Les stagiaires auront un support de formation.

Une partie « pratique »

Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

- Echange sur photos ou retours d'expériences, étude de cas.

Méthode HACCP

- Application progressive des 12 étapes de la méthode HACCP avec l'aide du formateur. Exercices ou études de cas en salle.

Déroulé de l'HACCP

- Mise en situation pratique sur les postes de travail et process dans les ateliers (diagramme de fabrication, familles de produits fabriqués par l'entreprise).
- Pratique en autonomie entre les différentes sessions de formation avec debriefing en début de séance.

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

