



Ref : HYG001

LA METHODE HACCP

Garantir la mise en place des mesures d'hygiène permettant d'assurer la bonne sécurité des aliments



Public

Toute personne souhaitant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans son établissement



Participants

Jusqu'à 10 personnes



Intra

Dans vos locaux, selon vos disponibilités



Prérequis

Aucun



Durée

2 jours (14 heures)



Inter

Nous consulter

Objectifs

- ✓ Connaître les facteurs de risques
- ✓ Comprendre les sources des contaminations et les conséquences
- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP
- ✓ Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la méthode HACCP.

Programme

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

La Directive Européenne et le règlement 852/2004
La méthode HACCP adaptée au Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène

FACTEURS A RISQUE ALIMENTAIRE

Principaux micro-organismes
Sources de contamination et de multiplication
Principales infections alimentaires : T.I.A.C.
Conséquences

PRESENTATION DE LA METHODE HACCP

Définition
La méthode HACCP dans son établissement
Les 7 principes
Plan de travail en 12 étapes
Point clés

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques.
Les Points Critiques (CCP)

DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI

Plan de nettoyage et désinfection
Planning de nettoyage et désinfection
Autocontrôles

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

APPLICATION PRATIQUE

Méthodes pédagogiques

Formation participative, apports théoriques, échanges, partage d'expériences, exercices d'apprentissage en groupe, exercices et mises en situation adaptés à l'activité des participants.

Matériel pédagogique

Vidéoprojecteur, classeur HACCP, GBPH, fiches

Intervenant

Formateur expérimenté et spécialiste de l'hygiène

Evaluation et validation

Evaluation théorique et pratique
Délivrance d'un certificat de réalisation

Périodicité de recyclage

Une périodicité de 24 mois pour l'actualisation de la formation et le rappel de la méthode est préconisée.

Support remis aux stagiaires

Des supports dématérialisés sont remis aux stagiaires

Références réglementaires

Règlement (CE) n° 852/2004 Annexe II – Chapitre XII;
Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011

Les + NEOMIS

- + Exercices pratiques et mises en situation adaptés à l'activité des participants
- + Formateurs qualifiés et expérimentés
- + Pédagogie interactive et participative
- + Garantie **minimum 60% de pratique**

98,3 % Taux de satisfaction stagiaires



Notre engagement qualité

