

Initiation à la méthode HACCP¹

PROGRAMME

Le contexte réglementaire
(Paquet Hygiène)

La méthode HACCP en 12 étapes

- | Définition
- | Les 7 principes
- | La détermination des CCP²/Prpo³
- | Les procédures de contrôle et actions correctives
- | La vérification du système, enregistrement et traçabilité
- | La gestion des non-conformités
- | Les alertes sanitaires

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques

- | Échanges et analyse des pratiques
- | Étude de cas
- | Visualisation de diagrammes de fabrication
- | Rédaction de fiches de non-conformités

Les moyens pédagogiques

- | Support PWP, support papier

OBJECTIFS

- Recenser les différents dangers
- Appréhender les moyens de maîtrise
- Mettre en place les mesures de prévention et de correction nécessaires

DURÉE

½ jour à 1 journée

PUBLIC

- Gestionnaire/Encadrant/Responsable de cuisine
- Personnel manipulant des denrées alimentaires

PRÉREQUIS

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

TARIF

Sur devis

DÉLAI D'ACCÈS

1 mois

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).

Le laboratoire est certifié QUALIOP1 pour ses actions de formations selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L.6316-3 du Code du Travail.

Bon à savoir

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chaque participant.

En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.

