

FORMATION HACCP

Préambule

Hazard Analysis Critical Control Point est une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (CCP). Elle permet d'assurer la prévention et la maîtrise des dangers identifiés si possible dès la source.

Durée : 14 heures (2 jours)

Calendrier prévisionnel : A définir selon les besoins de l'entreprise

Effectif minimal | maximal : 4 | 6

Profils des stagiaires : toute personne souhaitant s'initier à la mise en œuvre d'une démarche HACCP

Prérequis : aucun

Lieu de réalisation & Accessibilité :

Cette formation est dispensée dans les locaux de l'entreprise (en Intra).

Elle est accessible à tout moment, y compris aux Personnes en Situation de Handicap *, dans le cadre d'une convention qui sera préalablement signée avec l'entreprise et qui prévoira la bonne accessibilité des locaux au PSH.

Prix indicatif entreprise d'une session :

Coût total de la formation : 1 900 euros HT

Adaptation des frais de déplacement en fonction de la situation géographique du lieu de formation

* Retrouvez L'offre de services et d'aides financières de l'AGEFIPH à télécharger, en suivant le lien : <https://www.agefiph.fr>

Objectifs pédagogiques du programme

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement qualité,
- S'initier à la méthode HACCP et à la mise en œuvre du PMS,
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP,
- Concevoir des outils d'autocontrôle simples, faciles à mettre en œuvre

Contenu de la formation

La formation tourne autour de deux axes principaux :

1. Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
2. La maîtrise de la sécurité alimentaire

Elle se base sur les 7 principes suivants de l'HACCP :

3. Savoir procéder à une analyse des dangers
4. Déterminer les points critiques (CCP) pour la maîtrise
5. Fixer les seuils critiques
6. Mettre en place un système de surveillance des limites critiques permettant de s'assurer que les CCP maîtrisent effectivement les dangers
7. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est pas maîtrisé
8. Appliquer des procédures de vérification pour confirmer l'efficacité de la méthode HACCP
9. Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation assurée en présentiel par Mr Jean GUERNIC | jguernic@premanis.fr | 06 77 10 28 57

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques étayés par des exercices d'application, mises en situation et études de cas servant à valider l'intégration des contenus. La formation sera également adaptée en fonction de l'organisation de l'entreprise.

Une documentation pédagogique, support de cours ou document de synthèse est remise à chaque participant.

Dispositif de suivi de l'évaluation des résultats de la formation

Evaluations de la formation :

- Évaluation des acquis théoriques et pratiques : réalisée sur la base d'un compte-rendu,
- Évaluation de la satisfaction stagiaire : mesure l'organisation, les qualités pédagogiques du formateur ainsi que les moyens, méthodes et supports utilisés.

Synthèse de la formation :

Un rapport de synthèse de la journée de formation sera rédigé et restitué à la Direction. Il comprendra, notamment, la formalisation d'un guide méthodologique.

Voir les autres formations proposées par Premanis sur son site : www.premanis.fr