

FORMATION

HACCP-Hygiène alimentaire recyclage



Type de cours :
Stage pratique présentiel

Référence :
HACCP2

Durée:
1 jour - 7H de formation

Lieu :
En inter-entreprises (CFORPRO
Paris) ou en intra entreprise

**ATTESTATION OFFICIELLE
HACCP DELIVRÉE EN FIN DE FORMATION**

Public visé

Toute personne concernée par l'hygiène en entreprise.

Prérequis

Cette formation est ouverte aux professionnels de l'alimentation qui maîtrisent déjà les thématiques de la sécurité des aliments et de l'HACCP.

Objectifs

- Mettre à jour les connaissances déjà maîtrisées par les stagiaires.
- Faire le point sur les évolutions de la réglementation dans le domaine.
- Connaître les dangers et leurs conséquences sur les consommateurs et l'entreprise.
- Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur alimentaire.
- Rappeler l'importance de la réalisation des autocontrôles définis dans un plan HACCP.
- Apprendre à lire un résultat d'analyse microbiologique.

Méthodes pédagogiques

- Questionnement interactif
- Explications au tableau
- Exercices d'application
- Travail de groupe
- Distribution de supports pédagogiques et documents visuels adaptés

Programme du stage

▶ 1. L'hygiène alimentaire - Les fondamentaux

1.1 La Sécurité Alimentaire

- Le contexte réglementaire
- Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques
- La méthode HACCP
- La traçabilité

1.2 Maîtriser le développement microbien

- Généralités sur le monde microbien
- Les microbes sont-ils utiles ou dangereux ?
- Les facteurs de développement
- L'extraordinaire pouvoir de multiplication

1.3 Les vecteurs de contamination

- Définition des 5M
- La Main d'œuvre
- Le Milieu
- Le Matériel
- Les Matières
- Les Méthodes

▶ 2. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)

2.1 Les bonnes pratiques d'hygiène (B.P.H)

- La maîtrise des températures (Réception, Stockage, Expédition)
- Le Plan de Nettoyage et Désinfection (P.N.D)
- Le Plan de lutte contre les nuisibles
- La maintenance des équipements
- L'hygiène du personnel
- Les autocontrôles
- La gestion HACCP au quotidien
- Le plan HACCP, l'application de la méthode
- La traçabilité

▶ 3. Les analyses

- Les analyses microbiologiques
- Les tableaux d'analyse
- Les outils pour la mise en œuvre de la méthode HACCP