

Formation Hygiène alimentaire et méthode HACCP

L'analyse des risques et la maîtrise du risque de l'hygiène alimentaire Intégrer la sécurité alimentaire dans sa pratique professionnelle

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Délais d'accès

Un mois à compter de la réception du dossier complet.

Profils des stagiaires

- Responsable et collaborateur d'entreprise de l'Hôtellerie – Restauration
- Formation obligatoire pour au minimum 1 personne de l'établissement de restauration selon le décret n° 2011-731 du 24/06/2011
- Personnelles se restaurant de restauration rapide ou tout lieux de distribution alimentaire

Accessibilité handicap

oui

Prérequis

- Pas de prérequis exigé pour suivre cette formation

Objectifs pédagogiques

- Comprendre et acquérir les principes de l' HACCP qui est un outil de travail permettant l'analyse des dangers et des points critiques.
- Savoir appliquer la démarche au sein de son environnement professionnel afin de devenir un véritable acteur de la sécurité alimentaire.

Contenu de la formation

- Présentation de la méthode HACCP
 - Exigences liées à la réglementation
 - Définition,
 - principes,
 - historique,
- Les PRP ou Bonnes Pratiques d'hygiène (BPH)
 - Définition
 - Principes généraux d'hygiène alimentaire : Codex Alimentarius
 - Les principes généraux d'un guide des bonnes pratiques Panorama des PRP
- Le HACCP : un outil de travail et gestion de la qualité
 - Articulation entre les PRP, HACCP et ISO 22000
 - Préalables et facteurs clé de la mise en place de la démarche (Réglementation/PRP/Niveau de maîtrise globale de l'entreprise en matière d'hygiène/Engagement et motivation du personnel)
- Déploiement de la méthode HACCP
 - Les 7 principes du codex alimentarius
 - Les 12 étapes de la démarche
- La notion de PRPo et de CCP
 - Définition & exemples
 - Comment identifier et surveiller les PRPo et les CCP
- Audit d'un système HACCP

Ewa développement

163 Avenue de la Grande Ourse
97434 Saint-Gilles les Bains, Réunion
Email: contact@ewa-developpement.fr
Tel: 0693455025



- Evaluation « documentaire »
- Evaluation « terrain »
- Révision de l'étude HACCP De l'HACCP à l'ISO 22000

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Équipe pédagogique possédant l'expertise, les techniques et la pédagogie adaptés pour un public de professionnel.

Méthodes mobilisées

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.