

Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité en industrie agro-alimentaire : haccp

Réf. QUA0026

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

- Connaître les risques concernant la sécurité des aliments
- Appliquer les principes de la démarche HACCP
- Définir les outils pour formaliser une démarche HACCP adaptée à son contexte

Prérequis nécessaires

Pas de prérequis nécessaire

Public concerné

Pour toute personne amenée à travailler dans le secteur agro-alimentaire

Contenu pédagogique

Les points clés de la réglementation et les responsabilités en matière de sécurité alimentaire

Les risques et les sources possibles de contamination :

- Les différents types de risques : physiques, chimiques, microbiens, allergènes
- Le point sur les toxi-infections alimentaires d'origine microbienne

L'identification des sources de contamination

La prévention des risques et les moyens de maîtrise (bonnes pratiques d'hygiène BPH et bonnes pratiques de fabrication - BPF)

La traçabilité

La mise en place d'un plan de prévention des risques suivant les principes de la

démarche HACCP :

- Définition et principes de la démarche HACCP
- Les 12 étapes de mise en œuvre de la méthode HACCP :
 - La préparation
 - L'équipe HACCP
 - Caractéristique du produit
 - Utilisation des produits
 - Diagramme de fabrication
 - Vérification de l'équipe de fabrication
 - La mise en place et le suivi
 - Analyse de dangers et de la prévention associée
 - Détermination des Points Critiques de Contrôle / Notion de PRPo
 - Évaluer les limites
 - Le système de surveillance
 - Mise en place d'actions correctives en cas de déviation
 - Mise en place d'un programme de vérification
 - Enregistrer dans un système documentaire
- Formalisation dans un tableau synthétique

Durée

2 jours pour un total de : 14 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 8 au 9 octobre 2024 à Rochefort : 740.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 3 - Maxi : 10

Intervenants

Formateur consultant sélectionné par la CCI pour son expertise dans ce domaine

Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées

La CCI Charente-Maritime se réserve le droit d'adapter les informations de cette fiche.

La CCI Charente-Maritime est un organisme de formation enregistré sous le numéro 75 17 02698 17, certifié Qualiopi.

Contact : competencesetformation@charente-maritime.cci.fr - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

Fiche pédagogique éditée le 10 juillet 2024 - Page 2/3

Méthodologie alliant les apports théoriques, interactivité et échanges d'expériences, illustration par des exemples concrets et des exercices pratiques de mise en situation.

Equipements pédagogiques : vidéo projection, paperboard, tableau interactif

Modalités de certification et évaluation des compétences

Avant la formation : évaluer les connaissances initiales des stagiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + de 6 mois, des pratiques et de la satisfaction. Modalités de certification : Attestation de fin de formation et certificat de réalisation

Modalités d'accès public handicapé

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les publics handicapés sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes handicapées, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaire à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoïne

Indicateurs-clés de la formation

Indicateurs-clés de la formation : nombre de bénéficiaires formés 2018-06/2023 : 38

Taux de satisfaction : 90.74%

Nombre d'avis : 27