Qualité - Hygiène - Sécurité

Agir pour la sécurité alimentaire (HACCP)

Objectifs

Répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en place du système HACCP

Contenu de la formation

Introduction
- La réglementation
- Généralités sur la méthode HACCP
- Système documentaire
- Évaluation de l'existant

Les risques de contamination alimentaire
- Chimiques
- Microbiologiques
- Physiques
- Les moyens de protection ou de lutte

Mise en œuvre pratique de l'HACCP
- Champ de l'étude
- Conditions d'utilisation
- Diagramme de fabrication
- Les dangers et les mesures préventives
- Déterminer les CCP
- Auditer le système HACCP
- Étude de cas
- Élaboration de diagrammes de fabrication
- Élaboration de documents

Application de la totalité de la méthode sur quelques étapes

Mise en pratique : à partir de cas proposés par les participants ou l'intervenant
- Élaboration d'un plan d'action
- Echange d'expérience

Infos pratiques

Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires (distribution, restauration, ...).
Prérequis : maîtriser la langue française

Durée

2 jours

Dates

du 5-01-2023 au 6-01-2023

du 6-04-2023 au 7-04-2023

du 1-06-2023 au 2-06-2023

du 5-10-2023 au 6-10-2023

Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

Tarif intra-entreprise

Nous consulter

Compétences clés acquises

- Connaître la méthode HACCP et son intérêt
- Etre capable d'appliquer l'HACCP dans son entreprise

Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire

ANTERES FORMATION ▪ CONSEIL

17 Impasse Mireille - 13600 La Ciotat
Tél : 04 42 08 12 53 - Fax : 09 81 40 72 02
contact@anteres.fr - **www.anteres.fr**
Siret : 50483067000015 - NDA : 93131298613