

DUREE	✓ 2 jours
PUBLIC	✓ Personnes en charge de la démarche HACCP et ISO 22000 en entreprise
PREREQUIS	✓ Aucun
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyser les points critiques ✓ Identifier les différentes familles de danger ✓ Approche de la réglementation ✓ Identifier les exigences clés de l'ISO 22000 ✓ Maîtriser les 7 principes de la méthode et les 12 étapes ✓ Maîtriser les bases de la réglementation de la sécurité alimentaire

PROGRAMME

Définitions

- Définitions
- Rappels et notions de microbiologie
- Notion de base en hygiène alimentaire

Réglementation

- Réglementation : nouvelle approche réglementaire en matière d'hygiène et de sécurité
- Grands textes liés aux industries alimentaires
- Directive CE-93
- Textes liés à la restauration collective
- Remise directe au consommateur

Notion d'autocontrôle

- Autocontrôle

Principales étapes de la démarche

- Analyse des dangers : Les 5M
- Dangers microbiologiques
- Dangers physiques
- Dangers chimiques

Présentation d'outils pratiques

- Outils

Application de la méthode HACCP

- Méthode HACCP et outils

Exigences de l'ISO 22000

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apport théorique ✓ Etude de cas
MODALITE D'EVALUATION	✓ Evaluation en cours de formation
SANCTION DE LA FORMATION	✓ Attestation de fin de formation