

| | |
|------------------|--|
| 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 |
| MODALITES ET DELAIS D'ACCES | <ul style="list-style-type: none"> ✓ A réception du bulletin d'inscription et du devis signé, transmission à l'entreprise de la convention et des documents d'entrée en formation (convocation, règlement intérieur, ...) sous 5 jours |
| ACCESSIBILITE | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pour un accompagnement personnalisé lié à un handicap, merci de nous contacter pour une mise en relation avec notre référent handicap |
| TARIF | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sur demande et transmis dans le devis |
| MODALITE D'EVALUATION | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluation en cours de formation |
| SANCTION DE LA FORMATION | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Attestation de fin de formation |