

## Public et prérequis

Aucun

Personnes en charge de la démarche HACCP et ISO 22000 en entreprise

## Les objectifs

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

## Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

- Apport théorique
- Etude de cas

## Validation et certification

Attestation de fin de formation

## Contenu de la formation

### 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

### RÉFÉRENCE

**QSEMACNO00010S**

### CENTRES DE FORMATION

**Nancy-Maxéville, Thaon-les-Vosges, Bar-le-Duc, Saint-Dié-des-Vosges, Yutz, Henriville, Bouxières-sous-Froidmont, Epinal**

### DURÉE DE LA FORMATION

**2 jours**

### ACCUEIL PSH

**Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.**

## Les + du pôle formation

- 2000 jeunes formés par an
- 500 demandeurs d'emploi formés par an
- 3000 entreprises partenaires
- Accompagnement individualisé
- Diplômes reconnus par l'Etat
  
- Savoir-être, management, sécurité
- Pédagogie innovante (par projets, en îlots, projet Voltaire, Olympiades des métiers)
- Equipement en machines modernes qui préparent aux métiers de demain

- Dangers chimiques

#### Présentation d'outils pratiques

- Outils

#### Application de la méthode HACCP

- Méthode HACCP et outils

#### Exigences de l'ISO 22000

### Modalités d'évaluation

Evaluation en cours de formation

### Contact

commercial@formation-industries-lorraine.com

### Coût et financement

Sur demande et transmis dans le devis

### Modalités d'inscription

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, ...)

### Personne en situation de handicap

Pour un accompagnement personnalisé lié à un handicap, merci de nous contacter pour une mise en relation avec notre référent handicap

### Délai d'accès

5 jours

### Organisation de la formation

7 heures / jour