

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

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