

L'application de la méthode HACCP permet de mettre en place un système de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'entreprise. Il garantit la maîtrise préventive des risques pour le consommateur final.

Cette formation s'adresse au personnel de préparation et/ou de service qui est amené à manipuler des aliments. Elle doit conduire ces derniers à acquérir les connaissances et outils nécessaires à réaliser et mettre en place un système HACCP simple et opérationnel.

1. Public cible et prérequis

Public : Toute personne amenée à élaborer ou participer à la mise en place de la méthode HACCP.

Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation.

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- S'approprier la méthode HACCP
- Mettre en œuvre la démarche en 12 étapes
- Identifier et analyser les risques sanitaires des aliments
- Evaluer les risques sanitaires des aliments
- Mettre en place un plan d'autocontrôles des points de maîtrise
- Prévoir et gérer les actions correctives
- Etablir un système de vérification et documentaire

3. Contenu pédagogique

- L'HACCP et la réglementation européenne
- La description de l'HACCP dans le Codex Alimentarius
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Les diagrammes de fabrication
- La description des produits et de leur utilisation
- Les différents risques
- L'origine des contaminations avec les 5 M
- Les mesures de prévention
- L'identification des points critiques de maîtrise
- Les actions correctives et les enregistrements
- Les autocontrôles
- La vérification du système HACCP
- Le système documentaire

4. Modalités techniques et pédagogiques

Les sessions de formation sont fondées sur des principes de pédagogie active, participative, concrète et ludique. La formation est théorique et pratique.

5. Profil du formateur

La formation est dispensée par un formateur spécialiste de l'hygiène alimentaire.

6. Suivi et évaluation

Un test de début et de fin de formation seront réalisés afin de valider les connaissances acquises par les stagiaires.

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

Une fiche d'appréciation sera renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation

Dans les jours qui suivent la formation, un échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation aura lieu.

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 2 jours (16 heures)

Horaires : 08H30-12h30 / 13h30-17h30

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : MAISON VOXIA - La Penne sur Huveaune ou chez le client

Nombre de participants : de 5 à 12 participants

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.