



HACCP - Hygiène & Obligations réglementaire s

- Introduction aux notions d'hygiène alimentaire -

Comprendre les notions d'hygiène alimentaire est devenue primordiale dans les secteurs de l'alimentation. Il faut donc comprendre les différents dangers liés à l'alimentation, les conséquences liées à la présence de **substances dangereuses** ou de **bactéries** et savoir éliminer et éviter ces dangers grâce à des méthodes précises.

La formation proposée vous garantit une véritable approche terrain, pendant la formation vous apprendrez quels sont les risques à combattre, quelles méthodes et quels outils adopter pour garantir la propreté, la qualité et la salubrité des aliments.

Objectifs :	PROGRAMME DE FORMATION SUR 2 JOURS
✓ Connaître le contexte de la sécurité sanitaire ✓ Maîtriser les principes de l'HACCP ✓ Fournir les éléments nécessaires à la mise en place des bonnes règles d'hygiène. ✓ Identifier les bonnes pratiques d'hygiène requises ✓ Connaître le contenu et le déroulement des audits hygiène	Contexte de la sécurité sanitaire ✓ La chaîne alimentaire ✓ Les dangers ✓ Impacts sur les consommateurs ✓ Toxi-infections alimentaires (TIA) ✓ La réglementation
Tarif : Nous contacter - Inter / Intra ou à distance Sociétés concernées : Cette formation s'adresse aux différents acteurs de l'alimentation	La démarche HACCP ✓ Définition ✓ But de l'HACCP ✓ Étapes préalables à l'analyse des dangers ✓ Les principes de l'HACCP ✓ La méthode
Méthodes mobilisées : ✓ Formatrice expérimentée ✓ La formation alterne de l'apprentissage théorique et des exercices d'application ✓ Un support de formation sera remis aux participants s'ils en font la demande ✓ Attestation de formation remise sous condition d'assiduité et de réussite au test d'évaluation.	Le plan de maîtrise sanitaire (optionnel) ✓ Définition et périmètre ✓ Sommaire du PMS
Public et prérequis : Cette formation est destinée aux personnes Cette formation ne nécessite pas de prérequis.	Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ✓ Construction et disposition des bâtiments ✓ Disposition des locaux et de l'espace de travail ✓ Services généraux (air, eau, énergies) ✓ Élimination des déchets ✓ Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements ✓ Gestion des produits achetés ✓ Mesures de prévention de la contamination ✓ Nettoyage et désinfection ✓ Maîtrise des nuisibles ✓ Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés ✓ Produits retraités/recyclés ✓ Procédures de rappel de produits ✓ Entreposage ✓ Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs ✓ Prévention de la malveillance, biovigilance et bioterrorisme
Intervenante : Cathie MONBILLARD / Ambre MESTDAGH / Jonathan GRAY	L'audit hygiène ✓ Les référentiels existants ✓ Organismes de contrôle ✓ Déroulé de l'audit hygiène ✓ La grille d'audit hygiène ✓ Les points à contrôler ✓ Les livrables
Modalités d'évaluation / Validation : A la fin de la journée, un questionnaire à choix multiple permet de vérifier l'acquisition correcte des compétences.	
Attestation de formation / Sanction Une attestation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation	

