**PROGRAMME FORMATION | MÉTIERS –***HACCP*

***MÉTIERS***

*HACCP*

PRÉSENTATION | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant l’HACCP.

|  |  |
| --- | --- |
| OBJECTIFS | À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :   * Rappels des fondamentaux de la sécurité des aliments et du CSA/GTP * Connaître les mesures de prévention générales et en Collecte * Etablir une étude HACCP et en réaliser les révisions |
| PRÉ-REQUIS | Aucun |
| PROGRAMME | **9h00 – 9h15 | L’évolution des exigences de la réglementation**   * Le contexte * Le paquet hygiène * Les guides de bonnes pratiques d’hygiène * Les normes et référentiels spécifiques   **9h15 – 10h50 | Les dangers en hygiène alimentaire**   * Leur origine : les 5 M * Leur type : physiques ; chimiques ; biologiques   **10h50 - 11h00 | Pause**  **11h00 – 12h30 | Les principales mesures de prévention et de maîtrise des risques : le Plan de Maîtrise Sanitaire :**   * La traçabilité et la gestion des non conformités * Les bonnes pratiques d’hygiène générales * Les bonnes pratiques en collecte   **12h30 – 14h00 | Pause déjeuner**  **14h00 - 15h30 | L’ HACCP**   * La méthode * L’étude HACCP * La revue HACCP   **15h30 – 15h40 | Pause**  **15h40-16h45 | Le CSA/GTP : le référentiel de la Collecte**  **16h45-17h30 | Évaluation et correction** |
| PUBLIC | Personnel de silos |
| INTERVENANT | Formateur spécialisé - Auditeur organisme de certification |
| RESPONSABLE DE FORMATION | Jonathan THEVENET |
| MODALITÉS  PÉDAGOGIQUES | * Apports théoriques, * Études de cas, * Travail en groupe, * Dossiers participants. |
| VALIDATION | Attestation de formation |
| DURÉE | 1 jour (7 heures ) |
| COÛTS ET MODALITÉS | Pour connaître toutes les conditions d’accessibilité **(y compris pour les personnes en situation de handicap)**, les délais d’accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter. |

**PROGRAMME FORMATION | MÉTIERS –***HACCP*