**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 |
| MODALITÉSPÉDAGOGIQUES | * 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*