RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

FORMATION HACCP

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Connaître les exigences en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires
- Connaître les risques spécifiques aux produits élaborés par l'entreprise
- Maîtriser les règles d'hygiène de base
- Maîtriser les consignes relatives à l'hygiène dans l'entreprise
- Connaître les outils de gestion de la sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

Formation participative favorisant les échanges entre participants et formateur.

Apports de connaissances théoriques illustrées par des exemples propres au secteur d'activité de l'entreprise.

Etude de cas concrets : interprétation d'autocontrôles, d'analyses microbiologiques.

Etude de fiches techniques (produits de nettoyage, matières premières, ...).

Supports visuels conçus pour favoriser l'acquisition des connaissances.

Support écrit remis à chaque participant.

Formation action mettant en avant les applications pratiques des principaux éléments abordés en salle.

Programme

Durée de formation

En présentiel : 1 jour soit 7 heures
A distance: 14 heures (3 séances de 3H30 et 3H30 d'exercices pratiques)

Possibilité de prolonger la durée de la formation en fonction des besoins et des attentes clients ainsi que du niveau de connaissances à l'entrée.

Public

Toute personne amenée à être au contact de la matière alimentaire (opérateur, agent de maîtrise, encadrement, direction).

Prérequis

Aucun.

Niveau / Certification Obtenue

Attestation de stage.

Type de formation / stage

Présentiel, À distance

Intra/Inter/Accompagnement individuel.

RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

FORMATION HACCP

1. INTRODUCTION : LE CONTEXTE ALIMENTAIRE ACTUEL

- Qualité hygiénique et sécurité alimentaire : une exigence du marché
- Les trois dangers à maîtriser : les polluants chimiques, les corps étrangers et les microorganismes.

2. HYGIENE DU PERSONNEL

- L'homme : une source naturelle de contamination par les micro-organismes
- Les règles de base en hygiène du personnel : tenue vestimentaire, lavage des mains…
- La marche en avant
- Les méthodes de travail

3. LA MAÎTRISE DE L'ENVIRONNEMENT

- Maîtrise de l'air (ouvertures, ventilation, opérations de nettoyage)
- Maîtrise de l'eau (entretien des siphons, maîtrise de l'humidité ambiante)
- Maîtrise des températures
- Maîtrise de la qualité des locaux

4. LES MATIERES

- Cahier des charges, réception, préparation des matières premières et mélanges
- Traitements thermiques
- Transport des matières dans l'enceinte de l'entreprise
- Elaboration des produits
- Refroidissement
- Stockage
- Intervention de la maintenance

RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

FORMATION HACCP

5. GESTION DES DECHETS

- Mise en évidence de la forte contamination des déchets
- Comment stocker les déchets près des différentes zones de production
- Règles de circulation et d'élimination des déchets hors des zones de production
- Hygiène des personnes après la manipulation des déchets.

6. PLAN DE NETTOYAGE

- Objectifs du nettoyage et de la désinfection
- Les détergents et les désinfectants
- Respecter les modes opératoires
- Les enregistrements
- Hygiène et sécurité des personnes