



FORMATION

BHYOQUAL
SERVICE
Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

Formation 2022

Objectifs

- Connaitre et comprendre les principes de la méthode HACCP
- Savoir appliquer la méthode HACCP.

HACCP : Les Bases de la Sécurité Alimentaire

Publics et Prérequis

Personnels nouvellement embauchés et/ou en poste manipulant des denrées alimentaires.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de formation seront définies ensemble.

Modalités et Moyens Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement participative.
Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences entre les stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de formation mesurant ainsi l'acquisition des notions présentées.
Attestations individuelles de formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et environnement d'apprentissage adaptés à l'accueil de personnes en situation de handicap.
Nous contacter.

Programme

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Origine et objectif de la méthode, Contexte réglementaire, Structure de la méthode (7 principes).

Analyse des dangers : Un outil au service de l'Hygiène

L'équipe HACCP (Rôle et intérêt, Choix des participants), Description du produit et de son utilisation prévue (Matières premières, Produits finis), Etapes de fabrication (Schématisation des process, Elaboration des diagrammes de fabrication), Détermination des dangers (Biologiques, Chimiques, Physiques, Allergènes, Règle des 5M), Mesures de maîtrise (Bonnes pratiques d'Hygiène).

Détermination des points critiques

Notions de points critiques (CCP, PrPO), Méthodes de détermination.

Définition des limites critiques et des valeurs seuils

Notion de limites critiques et de valeurs seuils, Détermination des paramètres de surveillance (valeurs et justificatifs).

Elaboration des modalités de surveillance

Notion de surveillance, Documents d'enregistrement.

Détermination des corrections et actions correctives

Notion de correction et d'action corrective. Enregistrements et suivi.

Vérification du système

Les moyens de la vérification, Pistes de l'amélioration continue.

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 7 heures réparties en 1 journée

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : Nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.

Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 399 Avenue du Château de Jouques – 13420 GEMENOS

Tél : 04.42.70.54.90 – Fax : 04.42.08.29.37 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com