HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

PUBLIC CIBLE

Produteur.rice.s, porteur.se.s de projet

OBJECTIFS

- Identifier les différents risques sanitaires (physiques, chimiques, biologiques) liés à l'alimentaire
- Connaître la réglementation sanitaire en vigueur et les obligations applicables à la transformation alimentaire
- Connaître les principes de l'HACCP
- Concevoir un plan de maîtrise sanitaire

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jour 1 :
- Microbiologie des aliments : classification, conditions de multiplication, destruction…
- Dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Maîtrise des risques microbiologiques
- Autres dangers potentiels (chimiques, physiques, allergènes…)
- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Jour 2 :
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Les principes de la HACCP de production à stockage
- Mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques en salle
- Échanges stagiaires/intervenant.
- Mises en situation pratiques
- Contrôle des connaissances régulier à l'oral au cours de la formation

MOYENS MATÉRIELS

- Support diaporama, vidéoprojecteur et paperboard.
- Remise d'un livret de formation
- Les stagiaires ne doivent pas apporter de matériel spécifique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

QCM d'évaluation des acquis en fin de formation

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 14/03/2023

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Pris en charge par OCAPIAT pour salariés agricoles : nous contacter pour plus d'informations

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Agnès SARALE
agribio06.agnes@bio-provence.org
Agribio Alpes-Maritimes

NOTE : Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
17/03/2023	06510 Alpes-Maritimes	Jérémy Pellerin, formateur en hygiène
16/03/2023	06510 Alpes-Maritimes	Jérémy Pellerin, formateur en hygiène

THÈMES

Transformation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)