

HACCP

by *santest*



Cette méthode, créée par la NASA afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés aux astronautes, définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments. La Commission du Codex Alimentarius, instance internationale chargée de l'harmonisation de la réglementation en matière de sécurité alimentaire, a décidé de prendre pour référence les principes de la méthode HACCP. Par conséquent, la réglementation européenne et, a fortiori, la réglementation française, relative à l'hygiène des aliments instaure la méthode HACCP comme méthode référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire.

Objectifs

- Connaître et maîtriser les règles sanitaires pour prévenir tout risque alimentaire.
- Savoir mettre en place les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire en respectant la réglementation.

Contenu de la formation

- Identification et connaissance des risques : Les dangers microbiologiques, les autres dangers potentiels.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et démarche HACCP : Définition, réglementation, principes de base, facteurs concernés, les procédures et règles à appliquer et la démarches HACCP.
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : Identification et prévention des risques, constitution, utilisation et suivi du PMS.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives et participatives avec exposés théoriques.
Une documentation pédagogique sera mise à disposition de chaque participant.

Évaluation

Une évaluation en fin de formation sous forme de questionnaire permet de mesurer l'atteinte des objectifs et la satisfaction des stagiaires. Un tour de table en début et fin de formation sera également effectué

Attestation du suivi de la formation

Cette formation donne lieu à la délivrance d'une attestation individuelle de suivi à

Public : ASH

Aucun prérequis.

Durée : 1 journée de formation soit 7h

Tarif : sur devis, nous contacter

Délais d'accès : 1 mois sous réserve de disponibilités communes