



FORMATION RÉGLEMENTAIRE

« Plan de maîtrise sanitaire et paquet hygiène : La méthode HACCP »

OBJECTIFS

Etre capable de comprendre et de mettre en œuvre les principes d'hygiène et de sécurité selon les exigences de la nouvelle réglementation européenne en vigueur.

 2 jours

 Nous consulter

 CFPPA Site des Vaseix

POUR QUI ?

☞ Personnel de collectivité, salarié ou chef d'entreprise, demandeurs d'emploi...

COMMENT ?

☞ Tarif : 1100 € par jour, tarif groupe.

(voir conditions générales de vente disponibles sur www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr)

☞ Inscription et renseignements :

Carine BOURROU, 05 55 48 44 30 — cfppa.limoges@educagri.fr

Voir programme de formation au dos.

CFPPA Les Vaseix – Bellac

Site des Vaseix
Domaine des Vaseix
87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE
05 55 48 44 30
cfppa.limoges@educagri.fr

Site de Bellac
7 rue des Rochettes
87300 BELLAC
05 55 60 95 95
cfppa.magnac-bellac@educagri.fr

1^{ER} JOUR :

Hygiène alimentaire : définition, notion de microbiologie

- Les contaminations : sources et vecteurs
- Les moyens de préventions
- Plans de nettoyage et désinfection
- Raisonner l'hygiène : observation microscope, raisonner son plan d'hygiène, mise en œuvre des différentes méthodes de contrôle d'efficacité, interprétation des résultats microbiologiques

2^{ÈME} JOUR :

Connaitre la réglementation :

- La traçabilité, règlement 178/2002
- Le paquet hygiène
- La réglementation applicable à la vente directe
- Les guides des bonnes pratiques

La méthode HACCP :

- Définition : les principes, les enjeux sanitaires, réglementaires et commerciaux, le plan de travail
- Les 14 étapes
- Études de cas

Organisation
de la
formation

Validation

Contrôle de connaissances via QCM

Méthodes
pédagogiques

Théorie en salle en face à face pédagogique avec remise de support.

Intervenants

Responsable de stage : Carine BOURROU

Profil des formateurs : Mme Nadine NOUHAUD, formatrice spécialisée filière agro-alimentaire du CFPPA les Vaseix-Bellac.