



# 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](http://www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr))

Inscription et renseignements :

Carine BOURROU, 05 55 48 44 30 — [cfppa.limoges@educagri.fr](mailto:cfppa.limoges@educagri.fr)

*Voir programme de formation au dos.*

### DÉLAIS D'ACCÈS

Suivant places disponibles

### PRÉ REQUIS

Aucun.

### RÉMUNÉRATION

Formation non rémunérée. Selon le financement de votre formation une rémunération peut vous être attribuée.

## CFPPA Les Vaseix – Bellac

Site des Vaseix  
Domaine des Vaseix  
87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE  
05 55 48 44 30  
[cfppa.limoges@educagri.fr](mailto:cfppa.limoges@educagri.fr)

Site de Bellac  
7 rue des Rochettes  
87300 BELLAC  
05 55 60 95 95  
[cfppa.magnac-bellac@educagri.fr](mailto:cfppa.magnac-bellac@educagri.fr)

# 1<sup>ER</sup> 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<sup>ÈME</sup> 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

### Chiffres clés

Les taux de réussite, taux de satisfaction et taux d'insertion sont disponibles sur notre site internet : [www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr](http://www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr)

### Frais pédagogiques

Aucun.

### Validation

Contrôle de connaissances via QCM  
Non possibilité de valider des blocs de compétences.

### Méthodes pédagogiques

Théorie en salle en face à face pédagogique avec remise de support. Formation non proposée en alternance.

### Intervenants

Responsable de stage : Carine BOURROU

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

### Poursuite de parcours

Suite à cette formation vous pouvez vous renseigner via notre site internet sur nos autres formation.