

HACCP - Méthode et plan de maîtrise sanitaire

Financement <hr/> <p>Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif</p>	
Organisme responsable et contact <hr/> <p>NCO FORMATIONS GLOBALES DABON Coralie 05.46.83.25.03 c.dabon@nco.fr</p>	
Accès à la formation <hr/> <p>Publics visés :</p> <p>Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)</p> <p>Sélection :</p> <p>Dossier</p> <p>Niveau d'entrée requis :</p> <p>Sans niveau spécifique</p> <p>Conditions d'accès :</p> <p>Cette formation est un préalable et un complément à la formation BPH (les Bonnes Pratiques d'Hygiène).</p> <p>Prérequis pédagogiques :</p> <p>Non renseigné</p> <p>Contrat de professionnalisation possible ?</p> <p>Non</p>	

Objectif de la formation

- Connaître les exigences de la sécurité alimentaire • Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement microbien
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène • Réviser, améliorer le système HACCP en adéquation avec le PMS

Contenu et modalités d'organisation

Partie I Le contexte réglementaire actuel Structure générale du paquet hygiène Étude des directives européennes 852 / 2004 « Hygiène Générale », 853 / 2004 « Hygiène des denrées animales et d'origines animales » Les textes en vigueur : l'arrêté du 8 Juin 2006 La note de service du 24 Octobre 2007 L'arrêté du 21 Décembre 2009 Partie II Paquet Hygiène : les changements au quotidien Contrôle sur les matières premières La responsabilité des industriels Les nouvelles exigences en termes de traçabilité Le paquet hygiène et la méthode HACCP Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Partie III Le Plan de Maîtrise Sanitaire L'architecture du dossier PMS Les procédures fondées sur les principes de l'HACCP La traçabilité et la gestion des produits non conformes Évaluer l'adéquation entre un système HACCP et les objectifs du PMS Formalisation des procédures et des enregistrements Partie IV Mise en place d'autocontrôles par le système HACCP Le diagramme de fonctionnement L'analyse des risques, microbiologiques, chimiques et physiques Application des différentes étapes de la réception à la distribution L'élaboration du plan de nettoyage et de sa validation Les modalités de conservation et durée d'archivage

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00196399	du 01/01/2022 au 31/12/2025	Échillais (17)	NCO FORMATIONS GLOBALES		MON COMPTE FORMATION	FPC
00635121	du 01/01/2026 au 31/12/2026	Échillais (17)	NCO FORMATIONS GLOBALES		MON COMPTE FORMATION	FPC