Ref. formation 202105090984

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et l'HACCP

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ESQSE
SOLABERRIETA
06.82.31.90.42
esqse.elisabeth@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun.

Prérequis pédagogiques :

Aucun.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Être capable de : - Connaître la règlementation et les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession, - Mettre en pratique la prévention en matière de sécurité alimentaire au quotidien, - Appréhender la démarche HACCP.

Contenu et modalités d'organisation

La règlementation : - Evolution des règlementations française et européenne, - Les responsabilités du fabricant : risque pénal, risque sanitaire, risque commercial. Les risques sanitaires : - Les facteurs de risques : étude par les 5M, - Les modalités de contamination, de multiplication de survie, - Les responsables des toxi-infections alimentaires (TIAC). Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) de la profession : - La Main d'œuvre : hygiène du personnel, état de santé, lavage des mains, tenue vestimentaire, - Les Méthodes : de la réception à la gestion des excédents : la marche en avant, la réception et les critères de contrôle, la traçabilité, - La Matière, son suivi et son rangement : stockage et règles à respecter, traitement des aliments à risques, le traitement des déchets, - Le Matériel, son utilisation, sa surveillance : états des équipements, respect de la chaine de froid, stockage du petit matériel et ustensiles, - Le Milieu et son nettoyage-désinfection : plan de nettoyage-désinfection, contrôle de l'efficacité du nettoyage, plan de lutte contre les nuisibles. HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) : - Les 7 principes HACCP, - L'analyse des risques, - Evaluation des risques : PRP, PrPO, plan HACCP, - Maîtrise des points critiques. Etude de votre HACCP : création, mise à jour, amélioration.

Commentaires sur la durée hedmomadaire **Adaptation de l'action de formation à votre secteur d'activités avec identification des points critiques de votre établissement et mesures préventives à mettre en place ou à appliquer.**
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Possibilité de poursuivre cette action de formation par une formation ISO 22000 ou IFS.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00231888	du 01/01/2021 au 31/12/2021	Briscous (64)	ESQSE		Non éligible	FPC
00231891	du 01/01/2021 au 31/12/2021	Anglet (64)	ESQSE		Non éligible	FPC
00261531	du 01/01/2022 au 31/12/2022	Briscous (64)	ESQSE		Non éligible	FPC
00294140	du 13/05/2022 au 19/05/2022	Briscous (64)	ESQSE		Non éligible	FPC
00320977	du 26/09/2022 au 27/09/2022	Anglet (64)	ESQSE		Non éligible	FPC

00320978	du 28/11/2022 au 29/11/2022	Anglet (64)	**ESQSE**	Non éligible	FPC
00325263	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Briscous (64)	**ESQSE**	Non éligible	FPC
00427646	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Bénesse-Maremne (40)	**ESQSE**	Non éligible	FPC
00540051	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Briscous (64)	**ESQSE**	Non éligible	FPC