

HACCP en Industrie Agro-Alimentaire

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SUD MANAGEMENT
ENTREPRISES
MAILLE Sabrina
05.53.84.82.82
s.maille@sudmanagement.fr

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 :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

Personnel et encadrement d'entreprise
agricole ou de transformation alimentaire

Prérequis pédagogiques :

Maîtriser la langue française

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Actualiser ses connaissances en matière de réglementation et « Paquet Hygiène », • Comprendre la méthodologie du système HACCP, • Identifier les différents éléments constitutifs du Plan HACCP avec les éléments de Traçabilité qui en découlent et les modalités de gestion des produits non-conformes, • Fournir les outils opérationnels permettant d'assurer un suivi efficace du dispositif Hygiène / Sécurité Sanitaire

Contenu et modalités d'organisation

• Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène » • Obligation de résultats et HACCP • Plan de Maîtrise Sanitaire, Système de management de la sécurité des produits • Responsabilité professionnelle • Les contrôles des autorités compétentes • Personnel (Propreté corporelle - tenue vestimentaire - exigences et interdits - état de santé...) • Organisation de la maintenance (locaux, équipements, matériel) • Plan de nettoyage et désinfection (protocoles, techniques, enregistrements) • Instructions de travail relatives à l'Hygiène (réception et stockage des matières premières, étapes préparatoires, fabrication, conditionnement...) • Plan de lutte contre les nuisibles • Maîtrise des températures • Contrôles à réception et à expédition Autodiagnostic des pré-requis Hygiène de son activité - Points forts / Axes d'amélioration • HACCP : de quoi s'agit-il ? • Principes HACCP • Analyse des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes • Evaluation de la criticité • Détermination des Points Critiques (CCP) et des Points de maîtrise (CP/PRPo) • Mesures de maîtrise adaptées au niveau de risque de l'activité • Eléments de surveillance et procédures de vérification • Autodiagnostic du plan HACCP de son activité - Points forts / Axes d'amélioration Application pratique : Analyse des dangers, réalisée par les participants sur des étapes ciblées de leur activité avec mesures de maîtrise associées et points de surveillance appropriés • Instructions • Documents d'enregistrement Autodiagnostic des mesures appliquées dans son activité - Points forts/Axes d'amélioration • Suivi des mesures de maîtrise Hygiène/HACCP (surveillance et évaluation sur le terrain, communication lors de dysfonctionnements...) • Audit HACCP • Identification des écarts, gestion des produits non-conformes • Actions correctives et d'amélioration en fonction des résultats de suivi et d'évaluation • Responsabilisation et implication des personnels Déploiement d'une culture « Qualité / Hygiène

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00428480	du 02/01/2024 au 31/12/2024	Agen (47)	SUD MANAGEMENT ENTREPRISES		Non éligible	
00524014	du 02/01/2025 au 31/12/2025	Agen (47)	SUD MANAGEMENT ENTREPRISES		Non éligible	