

Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

RH REFLEX
MARKOVSKI
04.92.01.08.03
contact@rhreflex.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 :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur • Identifier et analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène • Mettre en œuvre les principes d'hygiène (GBPH) • Connaître et appliquer la méthode HACCP

Contenu et modalités d'organisation

A. Introduction : Hygiène et santé du consommateur 1. Les microbes et les dangers associés - Présence microbiologique dans les aliments et l'environnement. - Prévenir et maîtriser les dangers grâce à la méthode des 5M (Main d'œuvre, Moyens, Méthode, Matière Première, Matériel). - Types de dangers : microbiologiques, chimiques et physiques. - Règles de prévention et réglementation communautaire et nationale (déclaration, agrément, dérogation). - Histoire et application du « paquet Hygiène ». 2. Autres dangers possibles - Règles d'hygiène alimentaire (réglementation française et européenne). - Réglementation sanitaire pour le commerce de détail et de gros. - Constitution et évaluation du dossier P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire). - Utilisation des guides (GBPH) et normes qualité (ISO 22000, HACCP). - Mise en place de la traçabilité et des auto-contrôles. - Mise en œuvre et contrôle - Outils et processus Instances officielles : DDCSPP, ARS, CRF. Contrôles des dangers microbiologiques et rédaction des procédures (fiches de poste, documents de contrôle). Études de cas pratiques, bilan de la démarche et mises à jour documentaires. Modifications pour améliorer en continu selon les recommandations. Conclusion Échanges et retours Discussions entre formateurs et participants pour conclure et partager les expériences.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Vous pouvez suivre d'autres formations pour évoluer au sein de votre entreprise, comme : - La qualité de vie au travail (pour améliorer le bien-être et la productivité), - Les gestes et bonnes postures (prévient les troubles musculosquelettiques), - Les ventes additionnelles (augmente le chiffre d'affaires), - Le management (renforce vos compétences en leadership). - Ces formations visent à vous aider à progresser dans votre carrière tout en apportant de la valeur dans votre entreprises.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00568253	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	RH REFLEX		Non éligible	