

Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

Objectif

- Connaître la réglementation
- Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et leur démarche HACCP

Les +

- Connaissance de la loi
- Limites les risques sanitaires
- Richesses des échanges

Prérequis

Pas de prérequis

Public

Chef d'entreprise artisanale, conjoint et salarié, porteur de projet, demandeur d'emploi

Modalités pédagogiques

Formateur expert en hygiène alimentaire
Apport théorique, Support de formation remis à chaque participant

Evaluation (modalités)

Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation, certificat de réalisation

Modalités et délais d'accès

Inscription par téléphone ou par mail.
Jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité

Possibilité de restauration sur place -
Formations accessibles aux personnes handicapées – Parking gratuit

PROGRAMME

- Le "Paquet Hygiène"
- Plan de maîtrise sanitaire : démarche HACCP, gestion des invendus, plan de nettoyage/désinfection, autocontrôles...
- Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
- Affichage, étiquetage et traçabilité
- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- Contrôles officiels, sanctions
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître les points clés à maîtriser
- PMS et application de la démarche HACCP : mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité et gestion des non-conformes
- Exemples d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques sur un produit, de plan de nettoyage et de désinfection, documents types

Durée : 14 heures

Dates et horaires : Consulter notre calendrier sur notre site Internet

Lieu : CMA du Gers / Pavie

Tarif : 420 € (prise en charge possible par le conseil² de la formation, OPCO, Pôle Emploi, CPF)

Contact et inscription

Danièle Cayet - 05 62 61 22 53
service-formation@cma-gers.fr

