

Formation HACCP selon l'ISO 22000

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Sensibiliser le personnel à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires et la répercussion quant au non-respect de ces exigences

Connaître et comprendre les grands principes de la démarche HACCP selon l'ISO 22000

- **Aptitudes :** Être capable de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, connaître les grands principes de la méthode HACCP
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable:

D'identifier les principaux dangers alimentaires

D'être capable d'identifier un risque et de trouver les moyens de le maîtriser

De lire et comprendre une norme AFNOR

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées :

- apports théoriques
- ressources documentaires
- cas pratiques
- mise en situation

• Modalités d'évaluation :

- diagnostic initial
- exercices en individuel ou en groupe
- QCM
- Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Toutes structures ou personne physique souhaitant mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans le domaine alimentaire.

Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ;

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

Tous les sites sont accessibles ;

- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances sur l'hygiène et la sécurité des aliments, responsables/techniciens qualités, ouvriers, porteurs de projets

Prérequis :

Les participants doivent avoir des connaissances de bases dans le domaine agroalimentaire

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise par stagiaire;

Durée :

- **Stage(s) :** 1,5 jour

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Dossier de candidature
- **Date de démarrage :** selon le calendrier disponible sur demande ;
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné ;

Tarifs :

- En intra-entreprise :
1350 € TTC par groupe (6 personnes maximum)
- En inter-entreprise :
450 € TTC par personne (jusqu'à 6 personnes maximum)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Origine de la démarche HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire
- Quels sont les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- L'HACCP en définition
- Les 12 étapes du codex Alimentarius
- Les 7 principe et l'application de l'HACCP
- Démarche HACCP selon l'ISO 22000
 - Vocabulaire, définitions et objectifs
 - Etapes de la démarche
- Dangers liés à la sécurité des aliments
- Cas pratique
- Comment constituer l'équipe HACCP
- Diagramme de fabrication et HACCP
- Analyse des dangers
- Détermination des CCP, et actions correctives
- Principe du management HACCP selon l'ISO22000
- Vocabulaire et spécificités
- Mise en place d'une démarche HACCP cohérente selon le référentiel

LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA
CRITT Réunion Maison de l'Export 3, rue Serge
Ycard 97490 Sainte Clotilde
☎ 0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95
✉ critt@reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.