

# Hygiène et sécurité des aliments en transformation alimentaire : le PMS et la démarche HACCP

CRITT Réunion – FORMATION CONTINUE

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

. Sensibiliser le personnel à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ainsi qu'à la répercussion quant au non-respect de ces exigences  
 . Connaître et comprendre les grands principes de la démarche HACCP

- **Aptitudes :**
  - Être capable de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF) ;
  - Connaître les grands principes de la méthode HACCP ;
  - Être capable de construire un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable :
  - D'identifier les principaux dangers alimentaires
  - D'identifier un risque et de trouver les moyens de le maîtriser

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
  - Apports théoriques
  - Ressources documentaires
  - Cas pratiques
  - Mise en situation
  - Matériels et équipements : PC, vidéoprojecteur
- **Modalités d'évaluation :**
  - Diagnostic initial
  - Exercices en individuel ou en groupe (Mise en pratique et étude de cas, etc.)
  - Interrogations orales
  - QCM final

### Types de structures concernées :

Toutes structure ou personne physique souhaitant mettre en place une activité ou travaillant en transformation alimentaire.

### Poursuite de formations :

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

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances pour la mise en place de l'hygiène et de la sécurité des aliments en transformation alimentaire, responsables et techniciens qualité, porteurs de projet

### Prérequis :

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

### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** Attestation de formation remise en fin de formation 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 recommandées)
- En inter-entreprise : 450 € TTC par personne (6 personnes recommandées)

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

**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**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Cadre réglementaire et le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- La démarche HACCP : les 12 principes
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Outils et cas pratiques

**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.