

Intitulé de la formation

La mise en place de la méthode HACCP au sein de son établissement

Cible : Tous les personnels en charge de la mise en place de la méthode HACCP au sein de l'établissement sanitaire, social ou médico-social.

Prérequis : Avoir des connaissances de base en hygiène et sécurité sanitaire;

Description : La réglementation sanitaire impose aux professionnels de l'alimentation de mettre en place des moyens de mesure de maîtrise basés sur les principes fondés sur la méthode HACCP.

Objectifs : Connaître la méthode HACCP

Savoir identifier les dangers physiques, chimiques et microbiologiques de son établissement

Savoir mettre en place les différentes étapes de la méthode HACCP au sein de son établissement

Durée	1 jour	Nombre	de 6 (minimum) à 12 (maximum)
Dates	(à définir avec les instances participantes)	Horaires	de 09h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Programme

Jour 1 La méthode HACCP

Définition et origine

Les 7 principes de la méthode

Les 12 étapes de la méthode

Exercice pratique de mise en place de la méthode HACCP dans son établissement

Matériel requis : Prévoir prise de note (le reste est fourni). Il sera remis aux stagiaires :

- Les contenus théoriques des interventions

Supports et méthodes pédagogiques :

- Formation participative
- Vidéoprojecteur

Modalités de suivi et dispositif d'appréciation des résultats :

- Évaluation en fin de formation
- Analyse des exercices en cours de formation

Intervenant : Ingénieur qualité - Formateur spécialisé dans le domaine de la sécurité sanitaire

Contact : mqualite@hotmail.fr ou <http://www.eulaliaconseil.fr/formations/contact-m-qualite/>