

Règlementation en hygiène alimentaire

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP EN INTÉGRANT LA CHAÎNE DU FROID



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).
- Responsables de site logistique sous température dirigée.
- Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

Prérequis

- Connaissance élémentaire sur la chaîne du froid des aliments.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafruid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Connaître le contexte réglementaire relatif à l'hygiène alimentaire et à la sécurité sanitaire des aliments.
- » Savoir mettre en place les protocoles permettant d'assurer l'hygiène alimentaire.

Programme

- » Les réglementations :
 - Le paquet hygiène.
 - La conformité des engins de transport.
 - Le règlement 37/2005, etc.
- » Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- » Le protocole HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et synthèse des guides de bonnes pratiques hygiène applicables.
- » Applications sous la vision température :
 - Identification, analyse et diagnostic des points critiques.
 - Système de surveillance, contrôles et traçabilité.
 - Retour d'expérience.

Acquis de la formation

- » Assurer la conformité de ses activités aux exigences réglementaires du paquet hygiène.
- » Intégrer la chaîne du froid dans la méthode HACCP.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.