

Objectifs de la formation

La formation a pour objectif de former des salariés qui souhaitent formaliser leurs connaissances et compétences sur l'hygiène, la qualité et l'utilisation au quotidien des référentiels IFS-BRC. Ce module permettra d'apporter une connaissance et une démarche à l'utilisation de la qualité et de l'hygiène au poste de travail.

Contenu et Déroulement

Introduction

- Les enjeux de la sécurité alimentaire en IAA

Contexte législatif et règlementaire des IAA

- Le paquet hygiène et la réglementation européenne
- Le Codex Alimentarius
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de production
- Le Plan de Maitrise Sanitaire
- L'HACCP au cœur de la réglementation

Contexte qualitatif de la grande distribution

- Satisfaction clients
- Référentiels IFS/BRC
- ISO 22000

Appréhender l'HACCP

- Historique et définitions
- Intérêts de la méthode
- Les étapes de la méthode
- Le vocabulaire : danger, risque, gravité, évaluation des dangers, points critiques, surveillance, plan HACCP...
- Les 5M
- Les types de dangers en IAA
- Les CCP et leurs surveillances - Actions préventives et correctives
- Les allergènes

Méthodologie pour la mise en place de la démarche HACCP

- Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes
- Méthode d'évaluation des risques avec cotation des dangers et détermination des CCP
- Comment rédiger des documents HACCP, formaliser le plan HACCP et le manuel HACCP ?
- Application en Industrie alimentaire



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : HACCP

Public visé et Pré-requis

- Salariés d'entreprises de l'encadrement intermédiaire de production, logistique, maintenance, conducteur de ligne (production, process, conditionnement...)
- Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire et écrire afin de pouvoir appréhender les modules proposés
- Possibilité de personnalisation de la formation
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Modalités pédagogiques

- Prise de contact avec les participants pour appréhender les attentes de la formation
- Méthodes pédagogiques participatives tenant compte de l'expérience des stagiaires, du contexte et de la réalité du travail, échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Les apports théoriques seront illustrés par des vidéos, exercices pratiques et des études de cas
- Support individuel de formation remis à chaque participant et animation en vidéo-projection

Durée

- 2 jours (14 heures)

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

Modalités d'évaluation et Validation

- Des évaluations régulières sont réalisées par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et progressions des participants dans une perspective de réajustement
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation (sous forme de quizz par exemple)
- Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant

Modalités et délais d'accès

Contactez l'IFRIA par mail : contact@ifria-aquitaine.fr ou téléphone : 05 56 38 38 08, un(e) Chargé(e) de Formation répondra sous 3 jours ouvrés à la demande

Nombre de stagiaires

- 12 personnes maximum

Coût de la Formation

- Tarif de base à partir de 250 € / stagiaire / jour



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr