

Formation



Pour qui ?

Personnel de production, encadrant.



Prérequis

Aucun



Le formateur

Formateur Paideia, spécialiste de l'agro-alimentaire.



Organisation

Intra ou Inter Entreprise.



2 jours

14 h théorique

Complété par l'application pratique.

Pédagogie :

Exposés, rétroprojection, mise en situation, échanges d'expériences. Support pédagogique remis aux stagiaires.

Tarif :

Intra : 1800€

Inter : 350 / personne

Contact

Paideia,

1 Place du Griffoul,
81230 Lacaune

Tel. 09 85 15 58 02

Fax. 05 57 82 22 42

accueil@paideia.fr

Objectifs

Connaître et prévenir les dangers liés à votre activité.

Savoir mettre en œuvre un plan HACCP utile et efficace

Piloter les étapes sensibles et anticiper les dérives

Bénéfice attendu

- > Être capable de mettre en œuvre un plan HACCP moderne.
- > Connaître en détail les dangers de votre filière et les mesures de maîtrise associées.
- > Déterminer un plan de contrôle cohérent et argumenté.

Programme

I Module 1 Introduction

Contexte réglementaire et actualités médiatiques

I Module 2 Agrément / PMS / BPH / HACCP

Les différents concepts relatifs à l'hygiène
Bien identifier la place de chacune des composantes dans le SMSDA
La place des bonnes pratiques dans un plan de maîtrise sanitaire

I Module 3 Les dangers biologiques en agro-alimentaire

Les différents dangers
La maîtrise des dangers
But de la sécurité sanitaire
Prévention : les 5M

I Module 4 L'HACCP en détails

Ce qu'en dit le codex Alimentarius et les autres, PRP, PRPo, CCP et l'avis de chacun
Le système de surveillance
Retour terrain, cas pratique

I Module 5 Vérifications du Plan HACCP

Planification de la vérification
Définition des plans de contrôles (produit et environnement)

I Module 6 Conception produit et Validation des process

Planification de la conception
Barèmes thermiques
Validation durée de vie



Notre approche de la formation



Une formation adaptable à chaque secteur



Une approche terrain et pratique



Des formateurs expérimentés



Des solutions opérationnelles

Taux de réussite : 100%

Le dispositif de formation ci-dessus est accessible à des salariés présentant certains handicaps. L'inscription d'un salarié handicapé au dispositif sera alors traité par PAIDEIA, au cas par cas en relation avec l'entreprise et l'OPCO.

EURL au capital de 5 000 EUR | Siret 819 463 738 00016 | APE 7022Z | Organisme de formation n° 76 81 0131681. QUALIOPIN° 2200143.1 | Siège social : Château de Calmes - Côte de Calmels - 81230 Lacaune.

Version	Date	Nature de la modification
2.1	01/03/2023	Objectif et bénéfice attendu Ajout du tarif Ajout logo Qualiopi

Rédaction	Validation	Date
Lucie	Sylvain	01/03/2023