

Chaîne du froid alimentaire : Les bonnes pratiques HACCP

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

- Connaissances élémentaires 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.cemaFroid-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 en Europe.
 - L'accord ATP pour le transport des denrées périssables.
 - Le règlement 37/2005.
- » Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- » Le protocole HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la synthèse des guides de bonnes pratiques hygiène applicables en matière de chaîne du froid.
- » Les bonnes pratiques liées à la chaîne du froid :
 - L'identification, l'analyse et le diagnostic des points critiques.
 - Le système de surveillance, contrôle et traçabilité.
 - Les retours d'expériences.

Acquis de la formation

- » Assurer la conformité de ses activités aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène en matière de chaîne du froid.
- » Mener une analyse HACCP pour maîtriser la chaîne du froid.

Document délivré à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.