

Formation Hygiène et sécurité alimentaire & HACCP
Présentation et formation à la Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013
Durée totale : 14h00

Durée 14h00

1- Présentation générale de l'entreprise :

- a. Organigrammes
- b. Activités de l'entreprise
- c. Procédés de fabrication
- d. Liste des matières premières, ingrédients et matériaux
- e. Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
- f. Diagrammes de fabrication
- g. Tonnage
- h. Gestion des sous-produits
- i. Capacité de stockage
- j. Plan de masse et plan d'ensemble
- k. Description des locaux
- l. Description du fonctionnement
- m. Enjeux et conséquences de l'hygiène pour un établissement alimentaire

2- Plan de maîtrise sanitaire

- a. Le Personnel
- b. Maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- c. Plan de nettoyage
- d. Lutte contre les nuisibles
- e. Approvisionnement en eau
- f. Maîtrise des températures
- g. Contrôle à réception et à expédition
- h. Champ de l'étude HACCP
- i. Analyse des dangers
- j. Documents relatifs au CCP
- k. Procédure de traçabilité et gestion des non conformes

3- Exercice pratique

- a. Initiation à la rédaction d'un PMS