

Formation HACCP

Objectifs :

Apporter à chaque stagiaire les connaissances et les moyens dont il dispose pour la respecter les règles de l'hygiène et la sécurité alimentaire

Programme

La Méthode HACCP

- Les 7 principes
- Les 12 étapes

Le Plan de maîtrise sanitaire

- La réglementation
- Les non-conformités

Le risque allergène

- Les moyens de maîtrise

- Le paquet hygiène

- Traçabilité
- Conservation des documents
- Les bonnes pratiques

- Les principes de l'hygiène

- Les 5 M
- Les TIAC

- Des bonnes pratiques

- Le lavage des mains
- Nettoyage désinfection
- Température