

Agroalimentaire



Intervenants

- Formateur en qualité ayant une expérience dans la réalisation de PMS

Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h

Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

● PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE / HACCP

OBJECTIFS

- Comprendre le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Etre capable d'analyser les risques produits liés à son activité
- Etre capable de rédiger et mettre en œuvre des procédures de bonnes pratiques d'hygiène, d'autocontrôles, de traçabilité et de retrait rappel de produits

PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €* / personne le CFPPA n'est pas assujetti à la TVA
- Restauration : 8,80€/repas

**Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

Le contexte réglementaire

- Le paquet hygiène et ses principaux règlements
- Les niveaux de déclaration d'activité sanitaire et leurs avantages/inconvénients

Les principaux dangers alimentaires

- Physiques, chimiques et microbiologiques
- Les principaux allergènes et microbes, les sources et vecteurs
- Réflexion sur les dangers propres à son activité

Description de son activité et des produits

- Volume, fonctionnement, organisation du travail, formulation de produits et procédés de fabrication
- Utilisation d'outils type pour formaliser et rédiger

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser ces dangers

- Les locaux et les équipements

- Les règles d'hygiène du personnel et des surfaces
- La maîtrise des températures
- Les contrôles et analyses
- Utilisation d'outils type pour formaliser

Le plan HACCP

- La liste des dangers et des mesures préventives associées
- L'établissement de points critiques
- La construction de mesures de surveillances et correctives
- Le système documentaire
- Le plan d'analyses
- Utilisation d'outils type pour formaliser

La traçabilité et le plan de retrait/rappel de produits

- Traçabilité amont et aval, interne
- Gestion de plan de retrait et rappel
- Utilisation d'outils type pour formaliser

Synthèse

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et construction d'outils
- Séances en salle équipée (vidéo projection, tableaux, connectée)
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours et en fin de formation
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr