

Agroalimentaire
Formation courte



INTERVENANT

·Formateurs en hygiène alimentaire ayant une expérience de mise en place de BPH

DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 9h-12h / 13h-17h
- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous au CFPPA Rodez La Roque

ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

OBJECTIFS

- Comprendre le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Être capable d'analyser les risques produits liés à son activité
- Être 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, PRÉ-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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz en cours de formation pour validation de la certification
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, 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 types 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 types 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 types 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 types pour formaliser

CONTACTS

• CFPPA LA ROQUE
• Route de la Roque
• 12033 Rodez CEDEX 9

• 05 65 77 75 03
• cfppa.rodez@educagri.fr

