

BASES RÉGLEMENTAIRES DE LA TRANSFORMATION : ÉVALUATION DES DANGERS ET DES RISQUES (R2)



DATE DE FORMATION :

Plusieurs sessions durant l'année

DURÉE : 7 heures

(1 journée)

PUBLIC :

Tout public particulièrement les porteurs de projet de transformation

LIEU DE FORMATION :

CFPPA de Meurthe-et-Moselle
Domaine de Pixérécourt
54220 MALZEVILLE
03.83.18.12.12

CONTACT :

Cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Découvrir** et **comprendre** la méthodologie de la démarche HACCP monde microbien.
- Être capable d'**identifier** les dangers, d'**évaluer** des risques, à travers des exemples de fabrication.
- Être capable de **mettre en place** un PMS.



DANGERS ET RISQUES (R2)

PRÉREQUIS

- Aucun.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- 4 à 12 participants.
- Le CFPPA se réserve le droit d'annuler la formation si le nombre de participants inscrits n'est pas suffisant.

ACCESSIBILITÉ À LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08.

ADAPTATION DE LA FORMATION

- Individualisation des participants et prise en compte du handicap par notre référent.

COÛT DE LA FORMATION

- 220 € par participant.

FINANCEMENT

- OPCO de branche (VIVEA, OCAPIAT...), Fonds personnels.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Réglementation pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions : PMS.
- Démarche HACCP :
 - Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, physiques) et analyser les risques associés aux dangers
 - Définir les mesures préventives.
 - Identifier des points critiques pour prévenir ou éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable.
 - Définir des procédures de contrôle et d'actions correctives, de surveillance.
- Traçabilité et gestion des produits non conformes.
- Gestion documentaire associée au PMS

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Présentation de la méthode HACCP à travers des exemples de fabrication.
- Mise en situation concrète.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Questionnaire en fin de journée.

DÉBOUCHÉS

- Formation permettant de s'approprier la méthode pour garantir une transformation alimentaire sur un plan sanitaire en vue d'une activité de transformation.

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Évaluation en fin de formation permettant de mesurer la satisfaction des participants.