

Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité formation 75 33 12548 33

FICHE PEDAGOGIQUE

INTITULE FORMATION :

Plan de maîtrise sanitaire en industrie agro-alimentaire

Présentation :

Formation générale sur la maîtrise sanitaire dans l'industrie agro-alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en place les moyens pour assurer la maîtrise des contaminations microbiologiques, physiques, chimiques et allergiques au sein d'une unité de fabrication.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon les 7 principes.
- Décrire le système de traçabilité de l'entreprise et rédiger les procédures de retrait et rappel.

Public concerné

Personnel d'encadrement des services
Qualité et Production des industries
agro-alimentaires.

Prérequis

Notions de microbiologie.

Durée de la formation et modalités d'organisation

2 jours – 14 heures

Lieu de la formation

Mont-de-Marsan (40)

Contenu de la formation

- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : - Contexte réglementaire
- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène : -
Le personnel - L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel - Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production - Le plan de lutte contre les nuisibles - L'approvisionnement en eau - La maîtrise des températures - Les contrôles à réception et à expédition
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP : - Le champ d'application de l'étude - Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures de maîtrise associées - Les documents relatifs aux points déterminants (CCP et Prpo) - Identifier les points déterminants - Définir les limites critiques pour les CCP et les seuils de maîtrise pour les Prpo - Procédure de surveillance des points déterminants - Actions correctives et corrections pour les points déterminants - Les documents relatifs à la vérification
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Moyens et méthodes pédagogiques

Le stage comporte des apports théoriques, des exercices de travail en sous-groupe.

Outils pédagogiques

Cours théoriques, exercices pratiques, présentation de vidéo et études de cas.

Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité formation 75 33 12548 33

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis à la fin de la formation

Evaluation de satisfaction

Moyens permettant d'évaluer les résultats de la formation :

Une attestation de formation reprenant les objectifs du stage sera remise au participant ayant satisfait à l'évaluation en fin de formation.

Accessibilité des locaux et formation adaptée aux personnes en situation de handicap :
notre référent handicap peut répondre à vos interrogations : referent-handicap@adera.fr