



LA METHODE HACCP APPLIQUEE AUX OPERATEURS

Programme :

- 1. Rappel rapide sur les bonnes pratiques d'hygiène**
 - ✓ Comportement en IAA, tenue de travail, lavage des mains,
 - ✓ Organisation hygiénique du travail
 - ✓ Circulation du personnel
 - ✓ Savoir identifier un geste contaminant
- 2. Comprendre la démarche HACCP**
 - ✓ Descriptif des 7 principes et 12 étapes de la méthode
- 3. Avoir un regard critique sur son travail quotidien**
 - ✓ Analyse de la surveillance des CCP appliqués à l'entreprise
 - ✓ Rôle des membres terrain
 - ✓ Identification des défauts et points forts observés

Méthodes mobilisées :

- Approche exploratoire avec constatations et analyse des pratiques, des prises de vue et échanges avec le personnel
- Animation pédagogique en salle de réunions : supports théoriques, exercices (exploitation des séquences terrain, constats et commentaires)

** En cas de besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et déroulement de la formation. Contacter Isabelle Lechevrel (i.lechevrel@praxens.fr) 02.32.39.49.66.*

Modalités d'évaluation :

- Feuilles de présence
- Questions orales et / ou écrites
- Mises en situation
- Evaluation des connaissances acquises par QCM
- Formulaire d'évaluation de la formation
-

Accessible aux personnes à mobilité réduite*

Public visé

Opérateurs de l'industrie alimentaire

Prérequis

Travail en IAA

Objectifs

Comprendre les enjeux de l'hygiène en IAA

Identifier et maîtriser les différents risques alimentaires

Surveillance des CCP et actions correctives

Lieu de la formation

Sur site industriel* ou chez PRAXENS

* accessibilité à vérifier avec le site

Durée

1 session de 7h

Intervenante et contact administratif

Formatrice : Ségolène DEPAYRAS

Docteur en microbiologie

Administratif : Isabelle LECHEVREL

02.32.39.49.66

i.lechevrel@praxens.fr

Tarif

450 € HT/stagiaire

(Prise en charge possible par votre OPCO)

N° organisme de formation :

23270056327