

Contacts

Responsable de formation : Dominique FONTAINE
Interlocuteur : Sabrina GIRAUDON
Téléphone : 02 38 69 18 69
Mail: prevention.secours@erts-olivet.org

Inscriptions

Les dossiers d'inscription peuvent être retirés à l'ERTS ou sont téléchargeables sur notre site Internet.

ERTS
2032 rue du Général de Gaulle CS 60002
45166 OLIVET Cedex
Standard : 02 38 69 17 45 - Fax : 02 38 63 25 46
www.erts-olivet.org



La méthode HACCP

Hygiène et Sécurité Alimentaire
en Etablissement Social et Médico-social



L'objectif de la démarche HACCP est de maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis.

La méthode HACCP est un outil de travail, un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.



Objectifs

Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire ;



Acquérir les méthodes d'évaluation et d'analyse des dangers ;



Apprendre à utiliser les outils de la méthode HACCP ;



Mesurer le niveau du risque et déterminer les seuls critiques ;



Concevoir des outils, des procédures d'autocontrôle et de surveillance afin de maîtriser les points critiques ;

Développer un comportement responsable et préventif concernant la sécurité des aliments ;



Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation



OUI A LA SECURITE ALIMENTAIRE

Programme

L'hygiène au sein de l'établissement

La réglementation en application

Les facteurs de risques et leurs leviers

La méthode HACCP

Création de procédure ou d'outils d'auto-évaluation

Modalités de Formation

Public concerné : Tous les professionnels des métiers de bouche, ou personne souhaitant comprendre et mettre en place la méthode

Effectifs : 12 personnes maximum par groupe

Durée : 2 journées de 7 heures

Validation: Attestation de formation

