



10 à 12 participants par session puis 2 groupes à partir de l'approche pratique (voir programme)

OBJECTIFS

Connaître la réglementation en vigueur pour ce type de conditionnement : règlement CE n°178/2002

Connaître le plan de maîtrise sanitaire : évaluer les risques

Identifier et maîtriser les points critiques à chaque étape du process

Public :

Tout opérateur et personnel amené à fréquenter les chaînes de fabrication et conditionnement de produits alimentaires DOYPACK

Méthode :

- Apports théoriques et échanges avec les stagiaires
- Support audio-visuel
- Fascicules de formation
- Exercices pratiques dans l'atelier

Moyens :

Vidéo projecteur
Jeu d'exercices

Mise à disposition de l'atelier pour exercices pratiques in-situ

Durée :

2 jours dont 1 jour $\frac{1}{2}$ par stagiaires (répartition en 2 groupes après la théorie

PROGRAMME

LA REGLEMENTATION (salle)

- * Règlement CE n°178/2002
- * HACCP, traçabilité

L'HYGIENE (salle)

- * Les risques pour le consommateur
- * Les dangers biologiques
- * Les microbes : vie et lutte
- * Nettoyage et désinfection
- * Les dangers physiques et chimiques
- * Les bonnes pratiques

APPROCHE PRATIQUE DE L'HACCP (salle et atelier)

- * Analyse des dangers sur le terrain et retour en salle pour exploitation

FORMATION SUR LE TERRAIN A PARTIR DU PRECEDENT POINT DE CE PROGRAMME

EVALUATION DES CONNAISSANCES