

HACCP : CONSTRUIRE SON ETUDE

Stage n° 54 - 2024

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 25/03 (13h30) au 27/03/2024 (12h) (Semaine 13)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Audrey CHARPENTIER

Tarif : 620€ HT

Lieu : ENILV – LA ROCHE SUR FORON, 212, rue Anatole France,
74800 LA ROCHE SUR FORON CEDEX

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV LA ROCHE SUR FORON

Tél. : 04 50 03 47 14

Contact : Marie-Laurence Lupo Tardivel

Marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc).

Les cours théoriques sont enrichis par des études de cas prenant appui notamment sur nos process au sein des ateliers technologiques de l'ENIL.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Identifier les différents dangers lors d'une activité agroalimentaire
- Participer ou animer des groupes HACCP en respectant le cadre méthodologique
- Situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes (PMS, paquet hygiène...).

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heure)

La méthode HACCP et son environnement (6 heures)

- L'agrément et le plan de maîtrise sanitaire
- La méthode HACCP
 - Définition
 - Historique
 - Concept
 - Terminologie
 - Son déroulement en 12 étapes
 - Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes

Applications (7 heures)

- Mise en pratique de la méthode sur un ou plusieurs atelier(s) de l'ENIL de La Roche sur Foron
 - Analyse des dangers
 - Calcul de criticité du risque
 - Détermination / différenciation entre points critiques / pré requis / pré requis opérationnels à partir du schéma technologique de différentes fabrications
 - Surveillance et actions correctives
- Audit HACCP terrain sur un atelier de l'ENIL de La Roche sur Foron
- Analyse et réflexion autour des points critiques et PRPO des sites de production des stagiaires présents (les valeurs cibles, les limites critiques, la responsabilité...)

Synthèse et bilan de la formation (0,5 heures)

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification