

---

## **Maîtrise des risques sanitaires : Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP**

---

**Public :** Encadrement, Responsable qualité, Responsable d'équipe, Agent de maîtrise

**Pré-requis :** Aucun

---

### **Objectifs**

**Aptitudes :**

**Compétences :**

- Répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en place de la méthode HACCP
  - Comprendre et appliquer la démarche HACCP
  - Identifier les points critiques de son activité
  - Définir les moyens de maîtrise spécifique à son activité
- 

**Contenu et déroulement :**

- Présentation de la réglementation en vigueur
  - Les services officiels
  - Le monde microbien et le mode de développement
  - Les autres dangers : physiques, chimiques, allergènes
  - Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
  - La traçabilité et la gestion des non-conformités
  - La méthode HACCP
  - Les procédures de vérification : audits et analyses microbiologiques
-

---

## **Maîtrise des risques sanitaires : Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP**

---

**Méthodes mobilisées :**

Participative et interactive prenant en compte l'expérience des participants et les réalités des situations de terrain. Alternance de phases théoriques, d'apports méthodologiques, d'études de cas, d'analyses de situations, de débats, d'échanges...

**Modalités d'évaluation :**

Validation de la formation par un quizz noté

**Accessibilité :**

Notre salle de formation ne permet pas d'accueillir de personnes à mobilité réduite. Si vous souhaitez inscrire une personne à mobilité réduite, signalez le nous lors de l'inscription, nous étudierons alors la possibilité de réaliser la session dans une salle de location adaptée.

**Délai d'accès :**

Nous consulter

---

<b>Durée</b>	<b>Tarif horaire par stagiaire</b>	<b>TOTAL par stagiaire</b>
<b>14 heures</b>	<b>32€ / heure</b>	<b>448€ HT</b>

---