CF4

Impact du paquet hygiène pour les professionnels de la distribution des denrées alimentaires et HACCP

1 jour | 530 € HT

Inter ou Intra | DIF

Parcours	Page
PPA1	9
PPA2	10
PPC2	16

Public

Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de responsables de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces)

Responsables de site logistique sous température dirigée

Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée

Responsable pédagogique

Florence Moulins - *Expert froid, climatisation, PAC*
Inspecteur certifié AFNOR

Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques
- Études de cas
- Expériences et travaux dirigés
- Supports de formation remis aux stagiaires
- Évaluation de l'efficacité de la formation par QCM et du stage par le stagiaire
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec l'intervenant

Lieu & Dates

Voir planning p 55

Objectifs du module

Connaître la réglementation hygiène applicable aux professionnels de la distribution des denrées alimentaires et les bases de l'HACCP

Programme

- Les obligations de résultats : le paquet hygiène (Food Law, le règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, le règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale)
- Les obligations de moyens : attestations de conformité technique des engins, règlement 37/2005, etc...
- La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Mise en place d'un PMS
- Synthèse des GBP applicables, etc...
- Identification, analyse et diagnostic des points critiques
- Système de surveillance, contrôles et traçabilité
- Vision sous l'angle température
- Le plan d'action
- Sur la base de la méthode HACCP : mise en place d'actions préventives, modalités de traçabilité
- Retour d'expérience

Bénéfices pour l'entreprise

Assurer la conformité de ses activités aux exigences réglementaires du paquet hygiène

Intégrer la chaîne du froid dans la méthode HACCP

Tél : 01 49 84 84 84 - Fax : 01 46 89 28 79 - formation@cemafroid.fr