

Industries
HACCP dans les industries agro-alimentaires
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire



Publics

- Salarié
- Conducteur de machine ou conducteur de ligne

Conditions d'accès

- Pas de prérequis

Durée

- 3 jours – 21 h maximum

Modalités de formation

- Formation individualisée et adaptée aux acquis des stagiaires
- Travaux pratiques et apports théoriques
- Ateliers spécialisés

Validation

- Attestation de formation

Modalités de financement

- Financement individuel
- Pro A
- Plan de développement des compétences

Tarif de référence*

- Nous consulter

Lieux de formation

- Lycée Georges Cabanis - **Brive-la-Gaillarde**

Contact

- 05 55 12 31 31

Objectifs

- Être capable d'appréhender les enjeux d'une pratique hygiénique dans le cadre d'une démarche qualité et veiller à sa mise en œuvre.
- Être capable d'identifier les règles d'hygiène, les anomalies éventuelles et les procédures d'alerte.

Contenu

Notion de dangers :

- En IAA (dangers microbiologiques et biologiques (allergènes).
- Dangers physiques.
- Dangers chimiques et divers.

Évite des apports de micro-organismes :

- les matières premières (modes de conservation et de conditionnement utilisés).
- La main d'œuvre (citer et justifier les règles comportementales : (hygiène, sécurité, gestes et postures)).
- Le matériel (individuel, collectif, lié au nettoyage).
- Le milieu (décrire les procédures de nettoyage de l'ensemble de la ligne).

Évite des autres risques :

- Allergènes et rôle des opérateurs.
- Risques chimiques et processeur de contrôles chimiques...

Notions sur le système HACCP.

*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur le site Internet

GRETA du Limousin Siège

Greta du Limousin

6 rue Paul Derignac 87031 Limoges - 05 55 12 31 31

<https://greta-du-limousin.fr>