

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Programme de formation

Bonnes pratiques de fabrication des conserves : Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire

But de la formation

Connaître le cadre et les principales exigences réglementaires, connaître et maîtriser les risques alimentaires et leurs enjeux, mettre en place les procédures et les contrôles adaptés, gérer les rappels, et de la crise sanitaire.

Compétences visées

1. Connaître le cadre et les principales exigences réglementaires pour fabricants de conserves
2. Connaître et maîtriser les risques alimentaires et leurs enjeux
3. Mettre en place les procédures et les contrôles adaptés
4. Piloter la démarche HACCP en interne et avec les fournisseurs
5. Gérer les non-conformités et les rappels/retraits de produits
6. Mettre en place la procédure de gestion de crise sanitaire

Pré-requis

Assurer des fonctions au niveau d'une unité de transformation ou avoir un projet abouti de laboratoire de transformation

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tous les responsables des ateliers de transformation Conserves et chargés de qualité

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Echange et partage d'expériences et de pratiques
- Ateliers communs

Durée

21 heures (3 jours).

Programme

- La réglementation (Evolution et Responsabilités)
- Les risques liés aux conserves (Connaissance des germes de l'alimentation - Focus sur clostridium – Autres risques)
- Les Bonnes pratiques de la profession (GBPH - Comportement du personnel – Hygiène des locaux – Marche en avant – Traçabilité - Stockage et chaîne du froid)
- Les obligations réglementaires (analyse HACCP - Autocontrôles - Traçabilité)

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui