

# SOLUCCIO

Formation

*Les bonnes pratiques d'hygiène ont une importance considérable pour votre établissement.*

*Avec l'HACCP, identifiez les dangers et définissez votre plan d'actions.*



## >>> INFOS PRATIQUES :

**Durée de la formation :**  
2 jours (14 heures)

**Coût de la formation :**  
550 € net de taxe  
(possibilité de prise en charge - nous consulter)

**À qui est dédiée cette formation ?**  
Chefs d'entreprise, salariés  
(groupe entre 6 & 8 personnes)

**Contact et inscription :**  
**Claire Devos**  
Chargée de mission CCI  
05 45 20 55 62  
cdevos@charente.cci.fr

## >>> OBJECTIFS

- ▶ Identifier les éléments de la réglementation
- ▶ Définir les conséquences du non respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- ▶ Connaître les éléments du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

## >>> MODALITÉS

- ▶ Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas. Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas.
- ▶ **Phase 1 :** Le contexte réglementaire
- ▶ **Phase 2 :** Conséquences du non-respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) et des procédures fondées sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical, Control Point)
- ▶ **Phase 3 :** Dangers et risques  
Les dangers microbiologiques, les autres dangers biologiques, les dangers chimiques, les dangers physiques, les facteurs de contamination des aliments
- ▶ **Phase 4 :** Le PMS  
Les bonnes pratiques d'hygiène  
Étude des mesures de prévention concernant, matière première, main-d'œuvre, matériel, méthode, milieu

## >>> LIVRABLE

- ▶ **Le plan HACCP**  
Livret formation remis aux stagiaires en fin de formation.  
Des diaporamas et trames pour les exercices et études de cas seront utilisés.