



HACCP

CONTEXTE

Depuis la promulgation de la loi du 27/07/2010 (art. L 233-4 du code rural et de la pêche maritime), le décret d'application du 24/06/2011 est venu spécifier l'exigence de formation en matière d'Hygiène Alimentaire & la mise en place de la méthode haccp , pour des sociétés de restauration commerciale ayant une activité de restaurant traditionnel, de cafétéria et autre libre-service et de la restauration dite de type rapide.

Ces établissements quel que soit leur statut juridique (Société Anonyme, Société par Action Simplifiée, S.A.S.U., Société en Nom Collectif, Société à Responsabilité Limitée, E.U.R.L., entreprise individuelle, auto-entrepreneur, association...) ont l'obligation d'avoir dans leur effectif au moins un salarié ayant réalisé une formation en matière d'Hygiène Alimentaire Haccp convenant à leur activité. Et ce, depuis la mise en application de la loi au 1er octobre 2012.

OBJECTIF

Former aux principes de sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physique ou chimique.

CONTENU

En conformité avec l'arrêté du 5 octobre 2011

- Aliments et risques pour le consommateur • Les fondamentaux de la réglementation;
- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?

PUBLIC

Toute personne exerçante ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires.

PRÉREQUIS

Maîtrise du français (oral et écrit).

MOYENS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES

- Théorique.
- Un support de formation est remis à chaque stagiaire.

ÉVALUATION

Aucune.

DOCUMENTS DÉLIVRÉS SI RÉUSSITE DE L'ÉVALUATION

Attestation de formation spécifique.

PRIX ET DURÉE

14 heures : 250€ HT/pers.

NOTA

- Formation intra entreprise sur demande de 4 à 10 stagiaires par session.
- Formation pouvant être réalisée dans vos locaux.