



Savoir constituer son dossier d'agrément



des participants
recommandent cette
formation

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- Connaître les exigences réglementaires applicables.
- Savoir élaborer un dossier conforme aux exigences de l'arrêté du 08 juin 2006 (complété par les notes de la DGAL applicables à l'agrément sanitaire CE).



Ref : HYG P11 v A

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

Le contenu du dossier tel qu'il est défini dans l'arrêté et l'instruction technique

- Partie D1 (à envoyer à la DD(CS)PP)
- Partie D2 (à conserver sur site)

Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau, les circuits d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et expédition

L'étude HACCP

- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Le champ d'application de l'étude
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques physiques et allergiques
- Les diagrammes de fabrication
- Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et Prpo)
- Les documents relatifs à la vérification

L'alerte sanitaire

- Le déclenchement de l'alerte sanitaire es procédures de retrait et rappel des produits
- La communication à la DDPP
- La communication aux consommateurs

Quiz final d'évaluation des compétences

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisé (e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Chefs d'établissement, Chefs de cuisine

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS : Aucun

DUREE

Voir convention et devis

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription