

# Auto évaluer et actualiser son système HACCP-Sécurité Alimentaire



## Public visé

Responsable de production  
Responsable qualité  
Tout opérateur  
Exploitant

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Pratiquer en groupe, sur le terrain, l'évaluation du système en place, échanger et replanifier les actions à entreprendre pour mettre à jour le système en fonction des évolutions réglementaires récentes.  
Un quiz ludique d'évaluation des connaissances sera proposé aux stagiaires en fin de journée !

## Description / Contenu

### **Se questionner sur les bonnes pratiques en matière de :**

Locaux, cuveries, séparation des produits.  
Vestiaires, sanitaires.  
Plan d'hygiène, produits d'hygiène.  
Gestion du SO<sub>2</sub>.  
Risque bris de verre.  
Gestion des intrants.  
Plan de maintenance.  
Traçabilité.  
Risque de malveillance.

**Autoévaluation** des pratiques de l'entreprise en équipes (dans les locaux de production) à partir d'une grille fournie par le formateur (minimum 1h30).

**Mise en commun** des évaluations réalisées par les équipes.

**Bilan** des pratiques, **planification** des actions



## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges

Etudes de cas

Travail sur documents internes et photos prises sur le terrain

Quizz ludique d'évaluation des connaissances en fin de journée

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

**INTRA** : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires