

METTRE EN PLACE CONTROLE A RECEPTION ET A EXPEDITION DES MARCHANDISES



Formation

Durée :

7 HEURES

Public visé :

ARTISANS, INDUSTRIELS, EMPLOYÉS
DE RESTAURATION ...

Tarif :

€

Lieu :

INTRA ENTREPRISE

Validation visée :

ATTESTATION DE FORMATION

Objectifs

Appréhender les exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments afin de mettre en place des procédures de contrôle à réception et expédition des marchandises au sein de l'établissement.

Pré requis

Connaissance de l'HACCP et maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène

Déroulement

Déroulement en deux étapes :

1er temps - 4 Heures

- Explication de la réglementation.
- Détermination des flux.
- Mise en place du process de réception.

2ème temps - 3 Heures

- Mise en place du process d'expédition.

Programme

- **Connaître et comprendre les exigences réglementaires.**
 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux articles de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JO 31/12/2009)
 - Règlement CE N°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO 25/06/2004)

- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (JO 16/05/1995)

- **Lister et délimiter les flux de réception et d'expédition de marchandises.**

Réception de marchandise :

- Etablir une liste des fournisseurs de denrée alimentaires.
- Déterminer les éléments à contrôler (DLC, Etat, Température)
- Etablir une procédure et des critères d'acceptation.
- Mettre en place une procédure de gestion des non conformités.

Expédition de marchandise :

- Etablir une liste des destinataires de denrée alimentaires.
- Etablir une procédure et des critères d'expédition.
- Mettre en place une procédure de gestion des non conformités.

Méthodes pédagogiques

- présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- exercices pratiques / études de cas
- test final pour vérifier les acquis
- remise d'un support pédagogique