

HACCP 技能发展计划

在线培训 24/7 访问

民众:

该培训课程面向没有任何先决条件的所有人，目的是获得新技能和技能，并在遵守健康和安​​全规则的同时占据一个人的工作站。在本培训课程结束时，受训者将获得在卫生环境中安全就职所需的知识和技能。他还将能够掌握并知道如何进行质量控制、实施 HACCP 方法和组织健康控制计划。CRC Formation 将向学员颁发培训证书，详细说明培训期间获得的每项技能。

目标:

- ✓ 熟悉良好的食品卫生和安全规范。
- ✓ 了解贵公司的食品卫生和安全。
- ✓ 了解现行法规并付诸实践。
- ✓ 了解您的结构中的质量体系。
- ✓ 发现 HACCP 方法并实施该方法的推理。
- ✓ 制定健康控制计划。
- ✓ 了解并报告有关健康控制计划的强制性信息

训练方法:

电子学习培训，以场景、案例研究、分析、评估和问卷调查的形式进行练习。

期间: 14 小时费用: 600 欧元

使用权: 永久入口和出口。残疾人无障碍培训行动

培训师:

- 参考培训师
- 整个培训课程的教育协助

教学进度:





模块 1 / 4 小时：食品 and 消费者风险。

- ❖ 危害和 risk 的概念
- ❖ 微生物危害：食品微生物、主要食源性致病菌、集体性食物中毒
- ❖ 其他潜在危害：寄生虫危害、生物危害（过敏原）、物理危害、化学危害。
- ❖ 将客户不满意的情况付诸实践，并知道如何将信息传递给机构经理
- ❖ 了解食品和非食品卫生用品
- ❖ 知道如何在完全安全的情况下管理产品的存储
- ❖ 了解并尊重身体卫生规则（关于此主题的后果、解决方案和沟通技巧）

模块 2 / 6 小时：监管基础

- ❖ 了解良好卫生习惯 (GHP)
- ❖ 模块 2 / 6 小时：监管基础
- ❖ 了解良好卫生习惯 (GHP)
- ❖ 了解并掌握各种官方服务（DDPP、DCSPP、DGCCRF）的监管要求和义务
- ❖ 了解卫生和卫生不合格情况下的风险。
- ❖ 了解 HACCP 控制的微生物、病毒、细菌等及其危害（微生物的、物理的、化学的、致敏的）和污染源，（5M）分析 HACCP 风险。
- ❖ 遵守良好的制造和卫生规范。
- ❖ 如何规避健康风险
- ❖ 确保可追溯性并了解如何管理不合规情况（集体食品毒素感染 (CFTI)、产品召回等）
- ❖ 掌握 GGHP
- ❖ 了解并知道如何申报企业以及什么是卫生批准文件。
- ❖ 熟知部令。
- ❖ 定义 HACCP 方法并了解公司内部的 HACCP 以及基础知识和先决条件。
- ❖ 了解如何为您的产品绘制生产图。
- ❖ 根据食品生产确定关键控制点 (CCP)。

第 3 单元 / 4 小时：健康控制计划

- ❖ 知道如何创建文件：体温记录、接待控制等。
- ❖ 如何制定健康控制计划 (HCP)
- ❖ 如何设置 HCP 并使其保持最新状态
- ❖ 了解如何制定清洁和消毒计划
- ❖ 如何报告有关 HCP 的信息
- ❖ 确定纠正措施以控制企业的关键点

教学方法





在培训期间，使用了多种方法和技巧，以便将受训者置于其学习的核心，他或她是其中的永久演员。

在培训课程中交替使用不同的主动方法、说明性方法、疑问方法和说明性方法。

使用的技术是：分组工作、角色扮演、案例研究和集思广益。

评估系统：

在课程结束时评估学习情况。受训者必须在整个测试中至少获得 70% 的正确答案，并且在每个评估的主题上至少获得 50% 的正确答案。

联系我们！

www.crc-formation.fr

04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

圣克莱尔新公园

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

申报培训机构

活动编号：93830543293 RДФAF 认证：9303453962017

