

Programme de formation

Formation "S'approprier les GBPH en filière viande de boucherie"

Les objectifs

- Expliquer la structuration et le contenu des GBPH des secteurs concernés
- Adapter les préconisations collectives des GBPH à son entreprise

Public :

Responsable qualité, Responsable de production des entreprises d'abattage et de découpe, Formateur

Pré-requis

Aucun

Programme

- Présentation du nouveau GBPH abattage découpe, filières bovine et ovine
- L'HACCP, de la théorie à la pratique :
 - bref rappel des étapes clés de l'HACCP
 - déroulement de l'analyse des dangers en abattoir et en atelier de découpe
 - la notion de CCP : complexe et souvent malmenée
- L'apport de l'ISO 22000 :
 - présentation du référentiel ISO 22 000
 - PRP et PRPo en abattoir et atelier découpe
- Surveillance et vérification :
 - exigences relatives selon le type d'options de maîtrise retenu
 - cas particulier de l'analyse microbiologique

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Durée : 3 heures

Dates, lieux et cout

- 14 décembre de 09h30 à 12h30 en classe virtuelle, 220 € (coût pédagogique net de TVA)

Référence : GBPBO