



## RÔLES ET RESPONSABILITÉS DU RÉFÉRENT HACCP

### Objectifs pédagogiques :

- ▶ Mettre à jour en complète autonomie, son PMS et des outils de suivi en matière d'hygiène,
- ▶ Faire appliquer les instructions de travail et toute la traçabilité HACCP,
- ▶ Effectuer des piqures de formation en interne,
- ▶ Assurer une action de relais et de suivi rigoureux sur les unités de soins et la cuisine dans le temps et en complète autonomie.

### Personnes concernées :

- ▶ Toute personne responsable ou référent de la sécurité sanitaire des aliments

### Démarche pédagogique :

- ▶ Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + nombreuses études de cas + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

**Durée :** 07 heures de formation

**Pré requis :** Aucun prérequis

### Modalités d'évaluation des acquis :

- ▶ Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, études de cas, résultats des mises en œuvre, etc.

### Animation :

- ▶ Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

### Contenus :

- ✓ Rappels sur les dispositions réglementaires
- ✓ Rappels BPH / HACCP
- ✓ La Food Safety Culture
- ✓ Rôle et responsabilités du référent interne HACCP
- ✓ Les supports d'audit en SSA
- ✓ Méthodologie de conduite d'audit interne
- ✓ Les techniques d'animation et de sensibilisation des équipes
- ✓ Nombreuses études de cas

### Sanction de la formation :

- ▶ Certificat de réalisation

### Documentation remise au stagiaire :

- ▶ Support de cours numérique complet partagé en temps réel, synthétisant l'ensemble des points abordés.

### Nombre de stagiaires par session :

- ▶ Minimum 5 / maximum 08 Support numérique

### BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Email : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **ROLES ET RESPONSABILITES DU REFERENT HACCP** »

**Coût 500 € HT pour la journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription**

**Lieu :** A distance

**Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

**NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.**