

## VIRUS ALIMENTAIRES

1 journée

### Description brève des objectifs

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire,
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires,
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP.

### Public concerné

Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en qualité ou laboratoire.  
Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation.

### Prérequis

Pas de pré-requis

### Moyens pédagogiques

Mise en situation par des exemples concrets d'épisodes du quotidien

### Moyens administratifs

Feuille d'émargement du stagiaire / Feuille d'appréciation de la formation

### Programme

#### MATIN

- Introduction à la méthode HACCP
- La méthode HACCP appliquée au laboratoire
- Les 12 étapes et 7 principes de la méthode,

#### APRES-MIDI

- L'analyse des dangers : liste des dangers, mesures préventives correspondantes, risque associé,
- La détermination des CCP et PrPo,
- Le suivi de chaque CCP ou PrPo.

### Nombre de participants

se référer à la convention de formation

### Document formalisant la fin de formation

Attestation de formation

### Evaluation

L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continue et par QCM par le formateur.

### Formateur(s)

Un partenaire ou consultant qualité CQS

### Prix

Voir dans la convention de formation.

**(\*) Pas de TVA applicable aux journées de formation** Programme établi par la société CQS. Marlène Renaud, responsable pédagogique.