



Mettre en place son Plan de Maitrise Sanitaire

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 📌 **Connaître la réglementation applicable et les objectifs** du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- 📌 **Savoir adapter les 3 volets de son PMS** (Bonnes pratiques d'Hygiène, HACCP, Procédures de retrait/rappel)
- 📌 **Elaborer les documents constituant le PMS**

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

Journée 1 :

📌 Le contexte réglementaire

📌 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène :

- Le personnel,
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel,
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production,
- Le plan de lutte contre les nuisibles,
- L'approvisionnement en eau, les circuits d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires,
- La maîtrise des températures,
- Le contrôle à réception et expédition,

Journée 2 :

📌 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Le champ d'application de l'étude,
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques,
- Les documents relatifs aux points critiques de maîtrise (CCP et Prpo),
- Identifier les points critiques,
- Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux seuils de maîtrise pour les Prpo,
- Procédures de surveillance des points,
- Actions correctives et corrections pour les points critiques,
- Les documents relatifs à la vérification,

Journée 3 :

📌 Traçabilité et Gestio des alertes sanitaires

- Le contexte réglementaire
- Les éléments déclencheurs de l'alerte sanitaire
- Critères d'hygiène et Critères de sécurité
- L'information provenant des fournisseurs, d'un client, des services DDCSPP, d'un autocontrôle, des consommateurs ...
- Logigrammes de décision
- Transmission de l'alerte sanitaire à la DDCSPP
- Contenu de l'alerte et support de communication type
- Constitution Cellule de crise (les bases)



Ref : HYG-03 vD

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques , échanges et études de cas

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Gestionnaires, Chefs de cuisine

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**

** Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

3 jours (21 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT *Nous consulter*

