CEFAQ - Contrôles, Études et Formations pour l'Amélioration de la Qualité

FICHE PÉDAGOGIQUE FORMATION

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire

100% des participants recommandent cette formation

Ref : HYG P03 vA

↗ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- **Comprendre** la réglementation applicable et le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- **Adapter** les 3 volets du PMS **(**Bonnes pratiques d'Hygiène, HACCP, Procédures de retrait/rappel) d'après les modèles fournis
- **Adapter** leurs pratiques par rapport à la réglementation applicable

↗ CONTENU PEDAGOGIQUE

Le contexte règlementaire

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,

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,

Traçabilité et Gestion 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)

Quiz final d'évaluation des compétences

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
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 (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Hygiène Alimentaire selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Gestionnaires, Responsables de production

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
** Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

De 2 à 3 jours suivant activité de l'établissement

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription