Appui technique APTE 05

Audit du Plan de Maitrise Sanitaire

Objectifs et compétences visées :

- ✓ Evaluer la conformité de l'établissement vis-à-vis de la règlementation sur la sécurité alimentaire
- ✓ Evaluer chaque point des exigences requises pour le plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Mettre en évidence les points de non-conformité
- ✓ Proposer des améliorations du plan de maîtrise sanitaire

Contenu

Audit BPH ou prérequis règlementaires documentés :

- Le personnel : Plan de formation, tenue vestimentaire, suivi médical
- Organisation de la maintenance
- Plan de nettoyage et désinfection et efficacité de son contrôle
- Instructions de travail relatives à l'hygiène
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Approvisionnement en eau
- Maîtrise des températures
- Contrôles à réception et à expédition

Définition des objectifs de la traçabilité

- Suivi des matières premières
- Demande spécifique des clients.
- Détermination des règles, conditions de traçabilité
- Définition des outils ou supports de traçabilité
- Gestion des non-conformités
- Rappel de lots

Audit démarche HACCP:

- CCP, PrPO
- Plan d'analyses
- Plan de nettoyage et désinfection
- Plan de maintenance
- Système de contrôle
- .



Personnes concernées

Industriels, artisans, restaurateurs, collectivités



Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

- Visite sur site avec un responsable de l'entreprise, selon l'organisation de la production
- Compte-rendu oral des principaux points observés, en fin de visite
- Rédaction d'un compte rendu écrit
- Interactions avec l'entreprise pour vérifier la justesse des informations et la mise en application des procédures et instructions



Durée

2 demi-journées (1/2 journée audit, ½ journée rédaction) Intra entreprise