Appui technique APTE 02

CONSTITUTION/ MISE A JOUR DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Objectifs et compétences visées :

Formalisation ou création des documents nécessaires à la **constitution du PMS** (manuel HACCP, plan de nettoyage et désinfection, plan de maintenance, ...)

Mise en place ou formalisation de la traçabilité et la gestion des produits non-conforme

Contenu

Plan de Maîtrise Sanitaire

Accompagnement à la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire selon l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Récupération des données en entreprise

Mise en place de la méthode HACCP

- Phases préliminaires : constitution de l'équipe H.A.C.C.P., définition des champs de l'étude, des produits et/ou des procédés étudiés
- Etude du diagramme de fabrication
- Phase d'analyse des dangers
- Détermination des points critiques
- Elaboration du système de surveillance
- Mise en place d'actions correctives
- Elaboration du système documentaire
- Phase de surveillance et d'évaluation

Définition des objectifs de la traçabilité

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

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, par poste de travail Plan de lutte contre les nuisibles Approvisionnement en eau Maîtrise des températures Contrôles à réception et à expédition



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





- 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
- Récupération des informations afin de réaliser le dossier d'agrément CE
- Interactions avec l'entreprise pour vérifier la justesse des informations et la mise en application des procédures et
- Instructions



Durée

Variable en fonction des besoins de l'entreprise. Possibilité de dédoubler en $\frac{1}{2}$ journées Intra entreprise