

# FORMATION AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) : MAITRISE DE LA METHODE HACCP

## Objectifs et compétences visées :

Connaître et appliquer les principes de l'**HACCP**

Evaluer la **conformité de l'établissement** vis à vis de la **règlementation sur la sécurité alimentaire**

Evaluer chaque point des exigences requises pour l'**agrément**, ainsi que le plan de **maîtrise sanitaire**

Mettre en évidence les points de **non-conformité**

Proposer des **amélioration du PMS**

## Contenu

### Réglementation

- Paquet hygiène – Agrément sanitaire européen
- PMS et HACCP
- Contexte réglementaire

### Principes généraux de la méthode

- Introduction
  - o Rappels fondamentaux sur l'H.A.C.C.P
  - o Vocabulaire de l'H.A.C.C.P
  - o Les 7 principes de l'H.A.C.C.P.
- Les intérêts de la méthode
- Les 14 étapes de la Démarche de mise en place de la méthode H.A.C.C.P.

### Règles d'hygiène limitant les contaminations

- Analyse des indicateurs d'hygiène de l'entreprise
  - o Analyses des contrôles du nettoyage et désinfection
  - o Actions correctives à mettre en place
- Suivi de la mise en place de la maîtrise des points critiques
  - o Analyse des indicateurs d'hygiène de l'entreprise
  - o Commentaire des instructions de travail à chaque étape de fabrication
  - o Rappel des points critiques relatifs à la production de l'entreprise
  - o Plan de contrôle des points critiques et fiches de surveillance
- Validation des enregistrements de contrôles H.A.C.C.P.
- Commentaires et discussions
- Documents et procédures hygiène et qualité.
- Gestion des produits non-conformes et traçabilité.



### Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

### Modalités de suivi de l'exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d'émargement  
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



### Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisoniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



### 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

- Vidéo projection pour la représentation théorique, avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires
- Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles d'hygiène



### Durée

1 jour Intra/ Inter entreprise  
Nombre de stagiaires/ groupe : 10



### Validation

- Evaluation du stagiaire par le formateur
- Questionnaire
- Certificat de réalisation



**PYRAGENA**  
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET  
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464