

FORMATION A LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Objectifs et compétences visées :

Connaître et appliquer la mise en place du **PMS**

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

Contenu et exigences du PMS

- Le personnel
- La maintenance des matériels et locaux
- Les procédures et instructions de travail (plan de nettoyage et désinfection, gestion des déchets...)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- La traçabilité
- Le retrait/ rappel des produits
- Le contrôle à réception et expédition.

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, sa place dans le PMS
- Les différents dangers : biologique, physique, chimique, allergènes
- Les 14 étapes de la Démarche de mise en place de la méthode H.A.C.C.P.

Réglementation

- Paquet hygiène
- PMS et HACCP
- Contexte réglementaire

Application à l'entreprise

- 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 salaisonniers, 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

Formation à toutes les étapes de la méthode

- 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 de la méthode



Durée

1 journée au session en demi-journées
Intra/ Inter entreprise
Nombre de stagiaires/ groupe : 10



Validation

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