Formation à la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire

L'objectif général de la formation : savoir mettre en place son plan de maîtrise sanitaire, selon les exigences réglementaires de l'arrêté du 8 juin 2006.

- ☞ Le point fort de ce programme repose sur la mise en application de la méthode étudiée à partir d'exemples concrets du site.

Référentiels normatifs

-Réglementation relative au PMS
CODEX ALIMENTARIUS
- Code d' usages international recommandé - Principes généraux d' hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, Rév.4 (2003)
- Guide de Bonnes Pratiques d' hygiène de la profession (restauration)

Durée, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-16h
Rythme : en continu
En présentiel intra-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: toute personne voulant mettre en place son plan de maîtrise sanitaire et la méthode HACCP **:** agent de maîtrise, responsable qualité, animateur qualité, encadrement….

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

-Elaborer les procédures et instructions du PMS.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mise en pratique pour l'élaboration et le suivi du PMS.

Programme de formation :

La réglementation et le contexte européen – durée 1 heure

1. **La réglementation européenne et la réglementation en matière de formation**
2. **Le plan de maitrise sanitaire**

- Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments
- Les éléments constitutifs du PMS :
Les bonnes pratiques ou les pré-requis réglementaires,
Le plan HACCP,
Traçabilité et gestion des produits non conformes.

Elaboration du plan de maîtrise sanitaire : il s'articule autour de trois points, chaque point est abordé de sorte à faire un état des lieux en entreprise afin de soulever les éventuelles problématiques de chaque poste et de détailler chaque instruction et procédure pour la mise en place du PMS, puis du plan HACCP :

***-Élaborer** les procédures et instructions du PMS*

1. Les bonnes pratiques d'hygiène ou BPH – durée 6 heures

- Le personnel et les exigences réglementaires vis-à-vis de la main d'œuvre : Etat de santé du personnel - Prévention des contaminations - Contenu de la pharmacie – Hygiène corporelle et vestimentaire - Plan de formation.
- Organisation de la maintenance des locaux et des équipements
- Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production dont :
.Plan de nettoyage et désinfection et le contrôle de son efficacité
.Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail : Modes opératoires et contrôles à respecter à chaque étape
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La gestion des déchets
- La maîtrise des températures (par étape du diagramme de fabrication)
- Le contrôle à réception et à expédition des produits finis

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents. Étude de cas propre à l'établissement sur la rédaction de documents.
Moyens d'encadrement : Formateur
Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :
Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :
Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :
Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation
Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.
Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :
Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »
Nb de stagiaires max : 5
Tarif : En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

2. Les documents relatifs à l'analyse des risques par la méthode HACCP – durée 5 heures

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Son application en milieu alimentaire
- Les enregistrements à tenir en milieu alimentaire

3. **La procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformes. Procédure retrait / rappel des produits.- durée 2 heures**

- Les obligations en terme de traçabilité
- La procédure de gestion de T.I.A.C
- La procédure de retrait/ rappel selon la loi Egalim

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Formation non dispensée sur les 6 derniers mois

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne

Nous contacter :
- par mail : contact@qhsa-formation.fr
- par téléphone : 06.62.86.64.55