

Objectifs :

- **A l'issue de la formation, le participant sera capable de :**
 - Élaborer et/ou compléter un plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Mesurer l'efficacité du PMS
 - Appliquer les règles en vigueur en matière de maîtrise sanitaire

PROGRAMME

1. Qu'est-ce qu'un Plan de Maîtrise Sanitaire ?

- Les éléments constitutifs du PMS :
 - Les bonnes pratiques ou les prérequis réglementaires
 - Le plan HACCP
 - Traçabilité et gestion des produits non conformes

2. La réglementation en vigueur

- Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Principe du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels
- Qui, comment ?
 - Les suites d'une inspection (rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture...)

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes (BPH)
- L'hygiène du personnel
- Le respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement
- Les durées de vie (DLC, DLUO)
- Les procédures de congélation et décongélation
- La gestion des stocks
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

4. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

- Les documents à tenir à disposition des services de contrôle
- Les documents de mise à jour d'un plan de maîtrise sanitaire

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Accueil des participants, tour de table, recueils des attentes des participants,
- Alternance d'apports théoriques (diaporama, vidéos...) et d'exercices d'applications
- Études de cas pratiques et mises en situation
- Travail en sous-groupe pour favoriser le travail collaboratif
- Évaluation des acquis en fin de formation (QCM)
- Supports de formation remis sur clé USB

PUBLIC

- **Salariés des entreprises adhérentes de OPCO OCACIAT qui souhaitent maîtriser les compétences réglementaires indispensables en matière d'hygiène alimentaire.**

Succursale : TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU
Avenue de Latrre de Tassigny
64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr

