

Formation relative à la rédaction et la mise en place d'un plan de maîtrise Sanitaire en restauration collective et commerciale



OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPETENCES VISEES

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôles visant à maintenir le niveau d'hygiène alimentaire d'un établissement de restauration. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits.

Il repose sur :

- Un programme de prérequis détaillés dans l'annexe I du règlement CE n°852/2004 et l'annexe III du règlement CE n°853/2004 ;
- Des procédures fondées sur les principes relevant du système d'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ;
- La communication et la traçabilité des produits.

Cette formation décrit l'ensemble des obligations réglementaires visant à la rédaction et la mise en place au quotidien des instructions, procédures et documents d'enregistrement constitutifs du PMS.

Programme

Ouverture de la session

- Tour de table ;
- Présentation de la formation et des modalités ;
- Définition des attentes des stagiaires par rapport à la formation / contraintes éventuelles.

La réglementation et le contexte européen

- La réglementation européenne en matière de formation ;
- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments ;
 - Les éléments constitutifs du PMS : Les bonnes pratiques et les prérequis réglementaires, le plan HACCP, la traçabilité et la gestion des produits non conformes ;

- Elaboration du PMS : il s'articule autour de 3 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.

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- 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 trousse de secours, 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 : le plan de nettoyage et de désinfection et le contrôle de son efficacité et les instructions relatives à l'hygiène par poste de travail (modes opératoire et contrôles à respecter à chaque étape) ;

- Le plan de lutte contre les nuisibles ;

- La gestion des déchets ;

- La maîtrise des températures (par étape des diagrammes de fabrication) ;

- Le contrôle à réception et à expédition des produits finis.

Les documents relatifs à l'analyse des dangers à partir de la méthode HACCP :

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP ;

- Son application en milieu alimentaire ;

- Les enregistrements obligatoires en milieu alimentaire.

Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes. Procédure retrait / rappel des produits :

- Les obligations en terme de traçabilité ;

- La procédure de gestion de T.I.A.C. ;

- La procédure de retrait / rappel selon la loi EGALIM.

PUBLIC VISE

• Toute personne en charge de la rédaction et de la mise en place un d'un plan de maîtrise sanitaire en regard de la méthode HACCP : agent de maîtrise, responsable qualité, animateur qualité, encadrement...

• Pour toute situation de handicap ou autres besoins particuliers n'hésitez pas à nous contacter. Nous pouvons envisager d'adapter la formation.

PREREQUIS

• Pas de prérequis

DUREE

• 3 jours soit 21h de formation



VALIDATION

- A l'issue de la formation le centre délivre une attestation de formation
- Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents à chaque stagiaire.

TARIF

- Pour toute demande de tarif, merci de nous contacter.
- Une prise en charge totale ou partielle est possible en fonction des financements des entreprises ou des stagiaires.



Méthode et moyens pédagogiques

- Support visuel Power Point sur vidéoprojecteur.
- Alternance entre apports théoriques, exercices et mise en pratique en vue de la rédaction et de la mise en place au quotidien du PMS.
- Test d'évaluation des connaissances ante formation.
- QCM formatifs.
- Echange de groupe.
- Etude de cas propre prenant en compte les spécificités de l'établissement.

Mode d'évaluation



- Evaluation de début de session, corrigée par le formateur permettant l'appréciation du niveau de chaque participant en terme de sécurité alimentaire.
- Evaluation en cours de formation sous forme de mise en situation.
- Evaluation finale des connaissances acquises au cours de la formation.

SYLTIE GESTION

Siège : 46 rue Joseph Baudron

03400 Yzeure

Site de Formation : 49 route de Paris

03000 Avermes

Mail : accueil.gestion@syltie.fr

Tel : 07.60.04.98.01