

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

OBJECTIFS

- ✓ Accompagnement à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire, dans le but de compléter le dossier existant
- ✓ Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain. Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les autocontrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité

PROGRAMME

- ✓ La réglementation européenne : "le paquet Hygiène", le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- ✓ Formation à l'élaboration de documents : diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des autocontrôles...
- ✓ Présentation et description des activités de l'établissement.
- ✓ Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- ✓ Documents relatifs aux procédures HACCP
- ✓ Système de traçabilité
- ✓ Gestion de crises
- ✓ Gestion documentaire
- ✓ Management de la démarche et suivi des autocontrôles

ORGANISATION ET METHODES PEDAGOGIQUES

- ✓ Alternance entre apport théorique et pratique.
- ✓ Exposés interactifs avec démonstrations et mise en situation des stagiaires.
- ✓ Contrôle et évaluation des connaissances
- ✓ Power point et vidéos.

CIBLE	DUREE	EFFECTIF	SANCTION
Toute entité ou responsable d'entreprise manipulant ou transformant des denrées alimentaires Responsable hygiène	14 heures soit 2 jours	10 participants	Attestation de suivi
PREREQUIS	Avoir suivi la formation HACCP		