

Journée de sensibilisation à la réglementation en vigueur et au plan de maîtrise sanitaire



OBJECTIFS

- Appréhender la réglementation pour participer efficacement à la stratégie de prévention en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Connaître les conditions de dérogation à l'agrément sanitaire et les conditions d'obtention d'un agrément sanitaire,
- Comprendre les composantes d'un Plan de Maîtrise sanitaire.

PRÉREQUIS
Aucun

PROGRAMME

1/2 journée : La réglementation en vigueur

- Les principes de base de la réglementation
- La demande d'un agrément sanitaire
- La demande de dérogation à l'agrément

1/2 journée : Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Place du PMS dans la réglementation
- Définition d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Les composantes d'un PMS
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes



PUBLIC

Producteurs
fermiers toutes
branches
confondues

Accompagnement à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire



OBJECTIF

Élaborer les documents du plan de maîtrise sanitaire de chaque structure conformément à la réglementation en vigueur

PRÉREQUIS

Les participants devront fournir au formateur : PMS existant, liste des produits fabriqués, organigrammes des différentes fabrications, volumes fabriqués, nombre de personnes en fabrication

ORGANISATION

La formation se déroule sous forme de séances de travail permettant la rédaction des documents constitutifs d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, adapté à chaque établissement, à partir d'outils fournis par le formateur consultant Inoyalys qui anime les ateliers.

Chaque chapitre du PMS est présenté et explicité par le formateur.

Rédaction des documents : la mise en forme finale est effectuée par le formateur. Les documents produits pendant la formation PMS sont remis à chaque entreprise sur une clé USB.



PUBLIC

Producteurs
(hors agrément
sanitaire)



PROGRAMME

- Présentation des établissements : organisation générale de fonctionnement
- Rédaction des documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP
 - o Champ de l'étude
 - o Diagrammes général et spécifique(s), familles de produits
 - o Identification et évaluation des dangers (chimiques, physiques, allergiques, biologiques)
 - o Analyse des dangers par étape
 - o Identification, définition et suivi des points déterminants : PRP et/ou PrPo et/ou CCP
 - o Vérification du PMS
- Rédaction des documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
 - o Le Personnel (tenue vestimentaire, gestion du linge, règles d'hygiène, état de santé, plan de formation)
 - o Locaux, équipements et matériels (Maintenance, Plan de nettoyage/désinfection, Plan de lutte contre les nuisibles, Approvisionnement en eau)
 - o Production : instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations
 - o Maîtrise des températures
 - o Réception et expédition
- Rédaction des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
 - o Gestion de la traçabilité : organisation de la traçabilité ascendante/interne/descendante, règles d'archivage
 - o Gestion des non conformités
 - o Mise en œuvre d'un retrait rappel produits

Accompagnement à l'obtention d'un agrément sanitaire



À définir
selon
l'entreprise



OBJECTIF

Élaborer les documents pour la constitution du dossier dans le cadre d'une demande d'agrément sanitaire européen selon l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

PRÉREQUIS
Aucun

PROGRAMME

- La rédaction des documents constitutifs du dossier d'agrément selon l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38,
- Les différents chapitres traités sont :
 - o La présentation de l'entreprise
 - o Les activités de l'entreprise
 - o Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- La présentation du dossier est effectuée par Inoyalys et livré sur clé USB
- La visite de l'établissement par la DDPP peut se faire en présence du consultant Inoyalys.



PUBLIC

Entreprise de
production