



# Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »

## FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



### DURÉE

2 jours (14 heures)



### PRÉREQUIS

Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire.



### OBJECTIFS

- S'approprier et utiliser les principes du système HACCP
- Déceler les dangers microbiologiques, allergènes, corps étrangers, chimiques et évaluer les risques
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers afin de limiter les risques tout au long du processus de fabrication et de distribution de denrées alimentaires
- Élaborer les documents du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Travail en groupe à partir d'une étude de cas avec des documents à compléter ou à finaliser
- Présentation d'outils pour constituer un PMS



### PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

## PROGRAMME

### Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Place du Plan de Maîtrise Sanitaire dans la réglementation

### Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Les contrôles à réception et à expédition

### Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l' HACCP :

- Identifier les dangers

- Lister les CCP, PrP et PrPo
- Définir les limites critiques
- Définir les procédures de surveillance
- Mettre en place les actions correctives
- Vérifier la mise en œuvre effective du Plan de Maîtrise Sanitaire, son efficacité et décrire les modalités de mise à jour

### La traçabilité et la gestion des produits non conformes :

- Décrire le système de traçabilité
- Appliquer les instructions relatives à la gestion des produits non conformes
- Mettre en œuvre un retrait/rappel de produits



### ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



### THÈMES ASSOCIÉS

- Bases en hygiène alimentaire
- Analyses microbiologiques et interprétations