

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Conditions de réalisation

Formation non éligible au CPF

Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.

Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Aucun. Connaître les processus de son entreprise est un plus

Public concerné

Acteurs du secteur agroalimentaire : services qualité, production, maintenance, administratifs

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

objectifs pédagogiques : Comprendre et maîtriser les exigences du plan de maîtrise sanitaire en restauration. Mettre en œuvre des procédures de prévention des risques sanitaires.

objectif opérationnel : Mettre en place un Plan de Maîtrise sanitaire dans son activité agroalimentaire.

Durée : 2 jours – 14h

Dates : 20 et 21 mai 2025

Lieu

Bordeaux

Animatrice

Béatrice Barlerin

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par jour. Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
- Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants : Limité à 10

PROGRAMME

Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

1/ Introduction à la réglementation et au PMS : Partie théorique avec Quiz

- Les textes de la réglementation communautaire et nationale
- Les principes du « Paquet hygiène »
- Ce que demande la Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration

2/ Connaître la microbiologie et les risques sur les aliments : Partie théorique avec exemples, Quiz, vidéos

- Les micro-organismes
- Leur développement
- Les risques / TIAC
- Les autres risques (chimiques, physiques, biologiques, les allergènes)

3/ Réaliser les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène : Partie théorique/pratique avec exemples et exercices

- 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
- Lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau potable
- La gestion des températures
- les transports
- Les contrôles de la réception à l'expédition

4/ Connaître le plan HACCP et l'élaboration de ses procédures : Partie théorique avec exemples et exercices

Attention, la méthode HACCP ne sera pas développée dans cette formation

- Rappel des principes HACCP
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers

et mesures préventives - Principe 1 – analyse des risques

- Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise (CCP) - Principes 2, 3, 4 et 5 – contrôles et autocontrôles
- Les documents relatifs à la vérification du système HACCP - Principes 6 et 7 – gestion des documents

5/ Gérer la traçabilité : *Partie théorique/pratique avec exemples et exercices*

- Règles d'étiquetage des produits
- Procédure de traitement et de conservation des éléments de traçabilité

6/ Gérer les produits alimentaires non conformes : *Partie théorique/pratique avec exemples et exercices*

- Procédure de gestion des produits non-conformes (retraits, rappels...)
- Actions correctives

7/ Étude et travail sur les productions et l'environnement de travail des stagiaires : *à définir avec les bénéficiaires*

8/ Questionnaire QCM final *qui permet de s'assurer de la compréhension des connaissances acquises par le stagiaire.*

Modalités d'évaluation

QCM et évaluation par la formatrice de l'atteinte des objectifs

Méthodes et moyens pédagogiques

Diaporama, exercices en groupe, mises en situations et partage d'expériences

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation