

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire): des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Appréhender les contraintes réglementaires en terme d'hygiène pour une activité agro-alimentaire

Aborder de manière pratique les BPH à mettre en place en lien avec votre activité

Construire votre démarche HACCP spécifique à votre production

Mettre en place votre PMS: incontournable pour votre demande d'agrément sanitaire

PUBLIC

Personnel service qualité,
Porteur de projet,
Demandeur d'emploi,
Créateur,
Gérant d'entreprise,
Responsable ou technicien de production/maintenance /logistique

PRÉREQUIS

Pas de prérequis en terme de connaissance en hygiène et agro-alimentaire

Avoir un projet agroalimentaire (avoir mené une réflexion sur la formulation, le procédé de fabrication, les locaux, etc.)

Connaitre la réglementation : contexte et obligations

Etablir les pièces justificatives à fournir pour constituer son PMS

Mettre en place et justifier les bonnes pratiques d'hygiène du PMS

Le personnel :

- Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
- Instructions relatives à l'hygiène
- Tenue vestimentaire
- Etat de santé du personnel

Nettoyage-désinfection :

- Les principes et paramètres du nettoyage et de la désinfection
- Fiches techniques des produits de nettoyage et désinfection
- Procédures, enregistrements, vérification et plan de contrôle

Plan de maintenance

Plan de lutte contre les nuisibles

L'approvisionnement et circuits en eau

La maîtrise des températures

Le contrôle à réception et à expédition

Gestion des déchets

Plan de locaux - marche en avant

Comprendre et mettre en place l'HACCP

Définitions et principes de fonctionnement de l'HACCP

La méthode HACCP :

L'équipe HACCP

Description des produits et utilisation attendue

Le diagramme de fabrication (et confirmation sur site)

Analyse des dangers et moyens de maîtrise associés

La détermination des CCP – méthode de quantification et arbre de décision

Les limites critiques

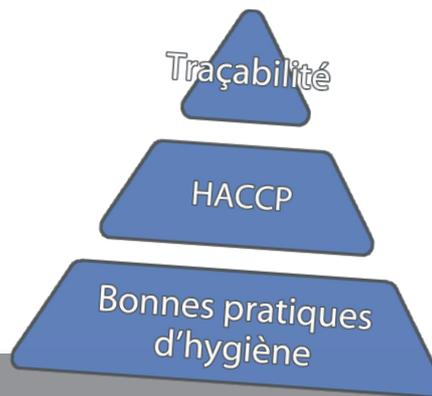
Le système de surveillance

Les mesures correctives

Les procédures de vérification

Système documentaire et mise à jour

Mettre en place la traçabilité et la gestion des produits non conformes



OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Définir et mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène adaptées à votre activité
- Identifier les dangers et les points critiques de votre procédé de fabrication
- Mettre en place les mesures préventives et procédures de surveillance permettant de prévenir l'apparition de dangers
- Rédiger les procédures et enregistrements de votre système qualité.

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

TARIF INTER-ENTREPRISES

990€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h
Technopole Alimentec ou en visio-conférence
Nous consulter

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

LES +

Exemples de documents concrets sur chaque point abordé en cours de formation

Si vous êtes demandeur d'emploi, jeune créateur d'entreprise ou porteur de projet vous pouvez bénéficier d'une remise* de 50% sur cette formation.

** sur justificatif*

Pour aller plus loin, contactez-nous pour la mise en place de votre dossier d'agrément