

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

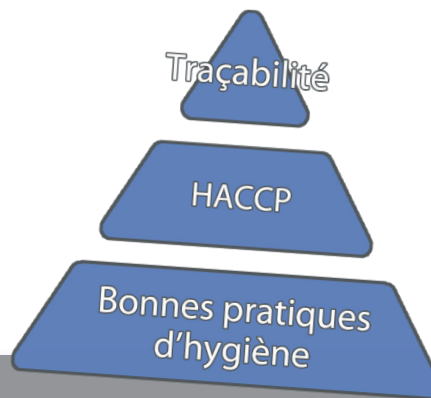
Le système de surveillance

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