

Mise en place d'un PMS

HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

Objectifs

Comprendre les exigences réglementaires, connaître les dangers en fabrication alimentaire - fumaison et savoir les maîtriser. Intégrer au quotidien les bonnes pratiques d'hygiène et savoir mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Vous allez apprendre à

La réglementation et la méthode HACCP

Le Paquet Hygiène

Les points clés de la réglementation et l'agrément sanitaire

Constitution de l'équipe HACCP

Le HACCP

Définition et méthode du HACCP

Les dangers dans le secteur alimentaire

Les 4 types de dangers et les dangers les plus fréquemment rencontrés

Le danger microbiologique

Les microbes, les facteurs de développement des microbes

Le développement microbien

Les principales bactéries pathogènes à connaître dans le secteur alimentaire

La maîtrise des dangers

Les 3 méthodes de maîtrise des dangers

Les CCP (Contrôles à réception, maîtrise des températures, livraisons)

Les bonnes pratiques d'hygiène

Hygiène du personnel, des locaux (nettoyage désinfection) et des manipulations

Le plan de maîtrise sanitaire

Le personnel : formation, tenue de travail, visite médicale

Les consignes d'hygiène

La maintenance des locaux et du matériel (préventive et curative)

Le plan de lutte contre les nuisibles, la qualité de l'eau

Le plan de nettoyage désinfection, la maîtrise des températures

Les contrôles à réception et à expédition

Le plan HACCP, la vérification du PMS

La gestion des non conformités – les alertes sanitaires

La traçabilité

Les points importants à retenir

1 jour

Déroulement programme	Public	Pré requis
Etude des locaux et préconisations pour être en conformité avec la réglementation hygiène. Apports d'éléments théoriques. Recherche des échanges, réflexions, discussions et validation. La formation se déroule sur site avec remise d'un livret stagiaire. Evaluation de la formation.	Toute personne ayant à intervenir dans secteur alimentaire.	Aucun

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
Questions écrites	Attestation de formation
Mise en situation	Avis client

