

Objectifs :

- ❖ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences de la réglementation en vigueur
- ❖ Savoir mettre en place un Plan de Maîtrise sanitaire et établir les procédures fondées sur les principes HACCP

Public :

- ❖ Dirigeant et Personnel d'encadrement
- ❖ Responsable Qualité

Pré requis :

- ❖ Aucun

Pédagogie :

- ❖ Vidéo-projection
- ❖ Exposés et études de cas
- ❖ Exercices d'évaluation et de validation des acquis
- ❖ Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire

Attestation :

- ❖ Certificat de formation remis en fin de stage

Lieux :

- ❖ INTER ENTREPRISE : Centre de Formation à Lisses 91090
- ❖ INTRA ENTREPRISE : Sur votre site

Durée :

- ❖ 1 jour - 7 heures

Dates :

- ❖ A définir

Tarif :

- ❖ Sur devis

1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

La réglementation en vigueur

- ❖ Les textes de la réglementation communautaire et nationale
- ❖ Les principes de base du « PAQUET HYGIENE »
- ❖ Le Codex Alimentarius

Identifier les grands principes de la réglementation

- ❖ Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs du secteur alimentaire
- ❖ Les obligations de résultat et de moyen
- ❖ La définition et le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ❖ Les procédures fondées sur le principe HACCP
- ❖ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou Pré requis
- ❖ La traçabilité et la gestion des non-conformités
- ❖ Les autocontrôles et leur organisation

2/ Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Réalisation d'exercices sur étude de cas

1/ Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

- ❖ 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
- ❖ Le contrôle à réception et à expédition

2/ Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP :

- ❖ Le champ d'application de l'étude
- ❖ Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées
Principe 1 : Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques
- ❖ Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)
Principe 2 : Identification des CCP
Principe 3 : Définition et validation des limites seuils critiques
Principe 4 : Définition et mise en place des procédures de surveillance
Principe 5 : Définition des mesures correctives
- ❖ Les documents relatifs à la vérification du système HACCP
Principe 6 : Définition des procédures de vérification sur l'efficacité du plan HACCP
Principe 7 : Définition des procédures d'enregistrement et de gestion des documents

3/ Les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion des produits non conformes :

- ❖ Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conforme (retrait, rappel...)

Validation des acquis / Conclusion

- ❖ Questionnaire Quiz