



Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.
- Comprendre et mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire ou PMS
- Comprendre et savoir établir des procédures fondées sur les principes HACCP

Public :

- Professionnels du secteur alimentaire
- Dirigeant d'entreprise du secteur alimentaire
- Responsable Qualité - Personnel d'encadrement

Pré requis :

- Aucun

Pédagogie :

- Questionnaire de positionnement et attentes stagiaire
- Vidéo-projection
- Exposés & études de cas
- PMS et GBPH (modèles support)
- Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire
- Exercices d'évaluation et de validation des acquis

Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

Durée & Tarifs

- 2 jours - 14 Heures
- Formation INTER 1 200.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Les textes de la réglementation communautaire et nationale
 Les principes de base du « PAQUET HYGIENE »
 Identifier et répartir les responsabilités de chacun des opérateurs du secteur
 Définition des obligations de moyens et de résultats
 Le Codex Alimentarius
 Les contrôles officiels
 « Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous
 Les déclarations réglementaires

2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

Définition des T.I.A. et T.I.A.C.
 Analyse statistique des risques liés à des manquements en hygiène alimentaire

3/ Le Plan de Maîtrise Sanitaire

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

4/ L'analyses des dangers & procédures fondées sur les principes HACCP

Le champ d'application de l'étude
 Le diagramme de fabrication

Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées

Principe 1 : Analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques

Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)

Principe 2 : Identifier les CCP

Principe 3 : Définir et valider des limites seuils critiques

Principe 4 : Définir et mettre en place des procédures de surveillance

Principe 5 : Définir des mesures correctives

documents relatifs à la vérification du système HACCP

Principe 6 : Définir des procédures de vérification sur l'efficacité du plan HACCP

Principe 7 : Définir des procédures d'enregistrement et de gestion des documents

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

Définir des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conforme (retrait, rappel...)

6/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz
 Conclusion