

Méthode HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire [PMS]

Objectifs

Compétences visées

- Construire et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la méthode HACCP

Aptitudes

- Mettre en pratique la méthode HACCP
- Définir les mesures préventives, le système de surveillance et les actions correctives correspondantes

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Evaluation des acquis à l'entrée et en fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Echanges et réflexions sur les situations concrètes rapportées par les participants
- Mises en situations

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

1. Les pratiques d'hygiène alimentaire :

- Aspects règlementaires et commerciaux, image de l'établissement

2. Les risques dans votre établissement :

- Les toxoinfections alimentaires collectives (TIAC)
- Risques physiques
- Risques chimiques
- Risques microbiologiques et allergènes

3. Les moyens disponibles pour maîtriser les risques :

- Textes règlementaires, BPH, BPF, traçabilité, mesures prises pour retirer les produits non-conformes

4. Définition de la méthode HACCP

- Historique et objectifs
- Définition du vocabulaire spécifique à la méthode
- Documents à mettre en place avant le plan
- Les 12 étapes et les 7 principes de la méthode
- Exemple de création de documents relatifs à la méthode

5. Evaluation sous forme de questionnaire en fin de formation

- Remise de documents spécifiques à la méthode HACCP à chaque stagiaire
- Echanges sur les pratiques
- Questions diverses

Public

Responsables et acteurs ayant à faire respecter, à mettre en œuvre, à participer à la démarche HACCP. Aucun prérequis

Durée

2 jours