

Objectifs

- Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS
- Analyser ses documents pour améliorer son système
- Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration

Programme

RAPPEL DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES LIEES AUX PMS

- Le positionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire et du système HACCP par rapport aux exigences de la réglementation en vigueur
- Les rappels sur les grands principes de la méthode HACCP et la notion de PRPop
- Le point sur le système de traçabilité du PMS

IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET DE SA GESTION AU QUOTIDIEN

- Les différents types de documents
- L'identification, classification
- Les modalités de diffusion et de révision
- L'archivage et destruction

EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS D'AUTOCONTROLES

- L'analyse des enregistrements des données (temps/températures...)
- L'interprétation des analyses microbiologiques
- Le suivi des actions correctives et les plans d'amélioration continue

FOCUS SUR DEUX OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS :

- Le diagnostic hygiène
- L'audit interne et l'initiation à l'audit HACCP : préparation de l'audit, construction du guide d'audit, entraînement à la formulation des écarts, l'élaboration des plans d'actions

Prérequis

Connaissance de la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

Public cible

Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

| Modalités pédagogiques | Modalités d'évaluation | Durée |
|---|--|--|
| Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité | Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant. | 2 jours soit 14 heures |
| | | Dates |
| | | Du 04 au 05 octobre 2021 |
| | | Du 28 au 29 mars 2022 |
| | | Du 17 au 18 novembre 2022 |
| Lieu et Contact | Modalités et délais accès | Tarif |
| SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS | – Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité | 2021 : 965 € H.T. 2022 : 985 € H.T. T.V.A. : en sus |
| Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr | | Accessibilité aux personnes handicapées |
| Intra possible : nous consulter | | SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur |