Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire (Hygiène, HACCP, Traçabilité)

SA03

FDINTER
MAJ Juin 2021

Objectifs

- Lister les éléments réglementaires constituants un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- Rédiger les processus du PMS
- Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments

Programme

QU'EST CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) ?

- Définition
- Les objectifs
- Les éléments du PMS

RAPPEL DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES LIEES AUX PMS

LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS :

- Le diagnostic hygiène pour recenser et évaluer les bonnes pratiques d'hygiène
- Le diagnostic HACCP pour identifier ses CCP
- Le diagnostic traçabilité pour élaborer sa procédure de retrait/rappel
- Le plan d'action pour mettre en œuvre les éléments du PMS et faire évoluer son système HACCP

SAVOIR UTILISER LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS

ETUDES DE CAS EMPRUNTES A LA RESTAURATION :

- Initiation à la rédaction des procédures relatives à l'hygiène
- Initiation à la rédaction des procédures fondées sur les principes HACCP
- Initiation à la rédaction des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- Utilisation de classeurs « spécial PMS » pour organiser les documents

Prérequis

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

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

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

Modalités d'évaluation

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.

Durée

3 jours soit 21 heures

Dates

Du 15 au 17 septembre 2021
Du 9 au 11 mars 2022
Du 14 au 16 septembre 2022

Lieu et Contact

SSHA - ISA
16A, rue de l'Estrapade
75005 PARIS

Tél : +33 (0)1 43 25 11 85
Email : isa@ssha.asso.fr
Site web : www.ssha.asso.fr

Intra possible : nous consulter

Modalités et délais accès

- 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

Tarif

2021 : 1215 € H.T.
2022 : 1240 € H.T.
T.V.A. : en sus

Accessibilité aux personnes handicapées

SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur