

# Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire

## PROGRAMME

**Le contexte réglementaire**  
(Paquet Hygiène - Arrêté du 8 juin 2006)

### Le Plan de Maitrise Sanitaire

#### Les bonnes pratiques d'hygiène

- | L'hygiène du personnel
- | Le plan de nettoyage et de désinfection
- | La maîtrise des températures

#### La méthode HACCP

- | Définition
- | L'HACCP en 12 étapes
- | Les 7 principes
- | La détermination des CCP<sup>2</sup>/Prpo<sup>3</sup>

#### Vérification du système, enregistrement et traçabilité

#### La gestion des non-conformités

#### Les alertes sanitaires

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les méthodes pédagogiques

- | Échanges et analyse des pratiques
- | Étude de cas (méthode HACCP : étapes de fabrication)
- | Visualisation de diagrammes de fabrication
- | Rédaction de fiches de non-conformités

### Les moyens pédagogiques

- | Support PWP, support papier

### Bon à savoir

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chaque participant.

*En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.*

## OBJECTIFS

- Appliquer la réglementation
- Mettre en place la méthode HACCP
- Construire le Plan de Maitrise Sanitaire pour une application adaptée

## DURÉE

1 journée

## PUBLIC

- Gestionnaire/Encadrant/Responsable de cuisine
- Personnel manipulant des denrées alimentaires

## PRÉREQUIS

Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène

## TARIF

Sur devis

## DÉLAI D'ACCÈS

1 mois

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation

*Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).*

*Le laboratoire est certifié QUALIOP1 pour ses actions de formations selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L.6316-3 du Code du Travail.*



*94 % de stagiaires "satisfaits" et 113 personnes formées en 2020 (données 2020)*

1. HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point  
2. CCP : Critical Control Point  
3. Prpo : Programme prérequis opérationnel