

METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

MODULE
FORMATION 1 2 3

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

(Paquet Hygiène - Arrêté du 8 juin 2006 - Instructions techniques)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel, les locaux
- Les mesures d'hygiène
- La maîtrise des températures

La méthode HACCP

- Définition
- L'HACCP en 12 étapes
- Les 7 principes
- Détermination des CCP/Prpo

Vérification du système, enregistrement et traçabilité

La gestion des non-conformités

Les alertes sanitaires (retrait/rappel)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques

- Échanges et analyse des pratiques
- Visite des cuisines, échanges autour des documents de traçabilité utilisés sur site
- Rédaction de fiches de non-conformités
- Discussion autour de logiciels de traçabilité

Les moyens pédagogiques

- Support PWP, support papier et numérique

BON À SAVOIR

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chacun des participants.

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

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 QUALIOP pour ses actions de formation sous référence N° 2020/89556.3 selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L6316.3 du Code du Travail.

OBJECTIFS

- Identifier les obligations réglementaires et s'y référer
- Élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée
- Déceler les différents dangers en utilisant la méthode HACCP
- Détecter et gérer les non-conformités

DURÉE

- 1/2 jour (PMS petite structure) à 1 journée

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène

TARIF

- 146,04 € HT/Heure (Tarif 2026)

DÉLAI D'ACCÈS

- 1 à 2 mois

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaires d'évaluations