

Etablir son plan de maîtrise sanitaire

Objectifs

Identifier les principales règles d'hygiène à appliquer pour garantir la qualité microbiologique des aliments
Comprendre les objectifs de ces règles pour mieux les appliquer
Savoir formaliser les règles d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire
Découvrir la méthode HACCP
Mesurer les enjeux pour la santé des consommateurs

Public concerné

Equipe de restauration collective d'un établissement sans agrément sanitaire obligatoire
Effectif : de 1 à 10 personnes

Durée

2 jours (1+1) – 14 heures

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires
Illustrations, modèles de documents, exemples d'application...
Formalisation des pratiques à l'aide des modèles proposés
Analyse des pratiques existantes dans l'établissement

Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

Lieu

En INTER : dans nos locaux
En INTRA : dans vos locaux

Contenu du stage

1ère journée

Le plan de maîtrise sanitaire et les enjeux de la sécurité des aliments

Les enjeux
Les obligations réglementaires
L'obligation de résultat
Le plan de maîtrise sanitaire

Présentation générale des documents du plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène
Les instructions fondées sur les principes HACCP
Procédure de gestion des non-conformes
Procédures de retrait / rappel
Procédure de traçabilité

Rappel des différents dangers alimentaires

Rappel des principes de base : Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?
Les 4 types de danger
Présentation rapide de quelques microbes dangereux (sources, maladies développées)
Exemple : Salmonelle, Listéria
Les autres dangers (physiques, chimiques, allergènes...)

Définir et établir les règles de bonnes pratiques de l'établissement

Lutter contre les contaminations

Contrôle à réception des matières premières, de l'eau
Tenue de travail, gestion du linge
Hygiène du personnel et des manipulations
Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
Lutte contre les nuisibles

Lutter contre le développement des microbes

Les températures de conservation : chaîne du froid et du chaud
Congélation et décongélation
Gestion des stocks et des dates limites : DLC / DLUO

Les moyens d'assainissement des produits

La cuisson
Les autres techniques

2ème journée

Les instructions de travail fondées sur la méthode HACCP

Savoir utiliser les guides de bonnes pratiques officiels
Les points clés pour établir ses instructions
Identifier les points clés à maîtriser lors des productions
Comment s'assurer de l'efficacité des mesures prises
Comment valider la durée de vie des produits

Etablir son plan de maitrise sanitaire (suite)

Apporter les preuves de l'atteinte de résultat

Contrôle à réception et en cours de préparation
Contrôle nettoyage
Analyses microbiologiques
Autres preuves

La procédure de gestion des non-conformes

Pourquoi ? Comment ?

Procédure de traçabilité et de retrait rappel

Obligation et formalisation de ces obligations
Enregistrements
Tests de traçabilité

Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :
Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeux de rôles...
Questionnaire de fin de formation
Evaluation de satisfaction

Profil du formateur

Nos formateurs et consultants sont choisis pour leurs expertises métiers et leurs compétences pédagogiques