



2 Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Jours dans HYGIENE - NORMALISATION / Réf : HYG-NORM-02

Objectifs de la formation

- Organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire
- Mettre en place un PMS
- Mettre en oeuvre des procédures
- Établir la prévention des risques

Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

Jour 1 - Matin

1. Décrire la réglementation

- Les textes de la réglementation communautaire et nationale
- Les principes du « Paquet hygiène »
- Les référentiels de la sécurité alimentaire (ISO 22000, IFS, BRC, FSQS)

2. Identifier les grands principes de la réglementation

- Déclaration, agrément, dérogation
- Les obligations de résultat de de moyens
- Définition et contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les procédures fondées du le principe HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou Prérequis
- La traçabilité et la gestion des non-conformes
- Les autocontrôles

Jour 1 - Après-midi

3. Comprendre la microbiologie des aliments



- Les micro-organismes
- Leur développement
- Les risques
- Les autres risques (chimiques, physiques, biologiques, les allergènes)

Jour 2 - Matin

4. Examiner les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau potable
- La gestion des températures
- Transport
- Les contrôles de la réception à l'expédition

5. Examiner la méthodologie de l'HACCP

- Le champ de l'étude HACCP
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives - Principe 1
- Les documents relatifs aux points critiques pour leur maîtrise (CCP) - Principes 2, 3, 4 et 5
- Les documents relatifs à la vérification du système HACCP - Principes 6 et 7

Jour 2 - Après-midi

6. Gérer la traçabilité et les produits non-conformes

- Règles d'étiquetage des produits
- Procédure de traitement et de conservation des éléments de traçabilité
- Procédure de gestion des produits non-conformes (retraits, rappels...)

Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation



Public cible

Tout public ayant une activité dans l'agroalimentaire ou en lien avec le secteur

Pédagogie

Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

