

Comprendre et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

Public concerné

Personnel d'entreprises, de collectivités ou de groupes, devant comprendre et appliquer des procédures dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire.

Objectif

Acquisition des bases de l'hygiène des aliments, indispensables à la compréhension des procédures liées aux bonnes pratiques d'hygiène et au plan HACCP, ainsi qu'à leur bonne application.

Thèmes traités

La législation européenne et nationale en vigueur en rapport avec l'hygiène des aliments et l'HACCP
Les connaissances de base sur l'hygiène des aliments.
La notion de procédures

Planning et organisation

JOUR 1 : Rappels généraux

La réglementation

- Contexte réglementaire et normatif
- Les sanctions administratives et pénales

L'hygiène des aliments (notions)

- Les dangers biologiques
- Les TIAC
- Les dangers physiques et chimiques
- Les allergènes
- Les dangers émergents

Le PMS et la méthode HACCP

- Les définitions
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les GBPH
- Les 7 principes

JOUR 2:

Exercices et échanges sur les procédures liées aux PMS
Commentaires sur les erreurs les plus souvent rencontrées

Modalités

- Durée : 14 heures réparties sur 2 jours
- Présentations théoriques associées à des échanges sur cas pratiques

Pour plus de renseignements :

contact@alsecoach.fr
06 72 70 13 45

Organisme de formation :

Déclaration d'activité enregistrée
sous le numéro **31 59 08492 59**
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

