





## Programme de la formation

# Agrément sanitaire : les éléments clés pour constituer et appliquer le PMS et la méthode HACCP

-  En groupe sur site
-  7 heures sur 1 jour(s)
-  Salarié en poste · De 2 à 10 participants
-  Sur devis

## Description courte

Avec ce programme, vous découvrirez le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et le principe de l'analyse des dangers selon HACCP, vous saurez gérer et surveiller l'application du PMS en autonomie et traiter les non-conformités.

## Profil des participants

Personnel des établissements manipulant des denrées, chargé de piloter le PMS et/ou la démarche qualité d'analyse des dangers.

## Prérequis

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène de la profession.

## Objectifs

- connaître le sommaire réglementaire d'un PMS
- maîtriser les méthodes de conception et de gestion des documents du PMS
- Être capable de **mettre en application les techniques illustrées**, pour une gestion autonome de l'ensemble des documents du PMS
- Comprendre l'utilisation de la méthode **HACCP** afin de rédiger **les éléments de maîtrise des risques, indispensables au PMS, y compris le traitement des non-conformités détectées**

## Aptitudes et compétences visées / attestées

Comprendre la réglementation applicable au PMS et celle qui définit son contenu

Construire le contenu du PMS et élaborer les documents qui s'y rapportent

**Etre capable de superviser un PMS en autonomie et de détecter les anomalies afin d'apporter des mesures correctives efficaces.**

## Contenu

## 1<sup>ère</sup> demi-journée : Découverte du PMS et de la méthode HACCP

Obligations réglementaires du paquet Hygiène : le PMS et la méthode HACCP

- Découverte des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession (GBPH)
- Ce que doit contenir le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : étude du sommaire réglementaire
- Présentation du contenu de chaque chapitre du PMS
- Rédiger l'analyse des risques selon la méthode HACCP
- Dangers et Points critiques : comment les identifier ? Qu'est-ce qu'un CCP, un PrPo ?
- Eléments de maîtrise des risques : savoir utiliser des tableaux pour une présentation plus claire et plus simple.
- Quelques mots sur le règlement INCO n°1169-2011 (maîtrise du risque Allergènes)

## 2<sup>ème</sup> demi-journée: Travail concret et mise en situation

Définir les différents types de documents constituant le PMS : programmes pré-requis (prp), documents d'enregistrement, procédures, classeur PMS

- Conseils pour une gestion des documents simple et rigoureuse : rédaction, mise à jour, archivage, diffusion
- Distribution et Etude d'exemples pour la gestion des non-conformités

## Pédagogie et organisation

Alternance de cas concrets, discussions, d'apports de connaissance, exercices. Utilisation de vidéoprojecteur, photos numériques, quizz.

## Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire de positionnement en entrée.

Questionnaires d'évaluation des acquis du stagiaire à l'issue de la formation avec qcm pour évaluer la maîtrise des principes apportés au cours de la formation

## Mode de validation

Remise d'une attestation de fin de formation à chaque stagiaire précisant les acquis et compétences obtenus, et d'une attestation de présence (selon émargement de la fiche de présence).

## Financements possibles

Prise en charge possible par les OPCO.

## Modalités et délai d'accès

Devis à signer.

**Inscription des candidats 15 jours avant le début de la formation.**

## Référent handicap

**PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP** : *(mise en place de compensation...)*

**Contact** : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

oui. Contactez le référent Handicap pour préciser les adaptations nécessaires.

## Intervenant

Isabelle Cousin, Ingénieure qualité en agro- alimentaire, auditrice, formatrice. Plus de 30 années d'expérience en restauration et industries alimentaires

## Évaluations

4 inscriptions depuis le 03/01/2024

**Taux d'acquisition des compétences** :  **63 %** (3 évaluations)

**Satisfaction des apprenants** :  **4.8/5** (1 évaluations)