

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Public concerné :

Agents responsables de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, chefs de cuisine, gérants d'établissement, agents de restauration collective, cuisiniers, magasiniers, chauffeurs-livreurs de repas.

Prérequis :

Aucun.

Durée :

14 heures (2 jours).

Nombre de stagiaire :

De 6 à 15 personnes.

Objectifs :

- Connaître la réglementation et les obligations en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Comprendre l'utilité du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Sensibiliser aux risques présents dans l'environnement,
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles,
- Pouvoir construire, mettre en place et suivre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

A l'issue de la formation :

Le stagiaire sera capable de :

- Répondre à la réglementation en vigueur,
- Déceler les points critiques à contrôler et établir les mesures préventives,
- Mettre en place et respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Contenu :

- Le cadre réglementaire et juridique (paquet hygiène, sanctions, etc.),
- Les trois parties du Plan de Maîtrise Sanitaire (BPH, HACCP, etc.),
- Les risques sanitaires (chimique, biologique, etc.),
- Les moyens disponibles pour les maîtriser (BPH, contrôles, etc.),
- Mise en place (système documentaire, etc.),
- Les bonnes pratiques d'hygiène (personnel, locaux, températures, etc.),
- Application de la méthode HACCP (méthodologie, analyse des risques, etc.),
- Méthode de traçabilité et de non-conformité (étiquetage, rappel des lots, etc.).

Méthode pédagogique :

Apports théoriques, partage d'expérience, démonstration par le formateur, mise en situation, pratique de cas, évaluation des connaissances et attestation de fin de formation.

Documentation :

Chaque stagiaire reçoit 1 documentation aide-mémoire.

Réglementation :

Règlement CE n°852/2004 : "Les exploitants du secteur alimentaire (...) appliquent les principes du système HACCP (...). Ces principes prescrivent un certain nombre d'exigences à respecter pendant toute la durée du cycle de production, de transformation et de distribution afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire."

Règlement CE n°178/2002 : "La traçabilité des denrées alimentaires (...) destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires (...) est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution."

Règlement CE n°2073/2005 : "La sécurité des denrées alimentaires est principalement assurée par une approche préventive telle que la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et l'application des principes HACCP (analyse des risques points critiques pour leur maîtrise)."

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche : "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité : "La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures."

NOS FORMATIONS



Sécurité
alimentaire



Risques
chimiques



Hygiène et propreté
des locaux



Prévention et sécurité
au travail



Utilisation du matériel
de nettoyage