FORMATION METTRE
EN PLACE SON PLAN
DE MAITRISE
SANITAIRE (PMS)
SELON LA METHODE
HACCP



Fiche de présentation



FORMATION PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

OBJECTIFS DE LA FOMATION

- Lister les éléments réglementaires constituants un Plan de Maitrise Sanitaire
- Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- Analyser ses documents pour améliorer son système
- Rédiger et personnaliser son PMS
- Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments

DURÉE

3 journées (21 heures)

LIEU

- Chez l'entreprise bénéficiaire pour les formations intra
- En salle de location pour les formations inter

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire

TARIFS

A partir de 350€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

CONTACT

contact@centre-reformation.com
centre-reformation.fr
0780783331

JOUR 1:

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- Qu'est-ce qu'un plan de maitrise sanitaire ?
- LE DIAGNOSTIC HACCP POUR RECENSER ET EVALUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- RAPPEL SUR LA METHODE HACCP

JOUR 2:

- EMARGEMENT
- LE PLAN D'ACTION POUR METTRE EN ŒUVRE LES ELEMENTS DU PMS ET FAIRE EVOLUER SON SYSTEME HACCP
- ETUDE DE CAS
- REDIGER ET PERSONNALISER SOM PMS SELON LA METHODE HACCP
- IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET DE SA GESTION AU QUOTIDIEN
- ORGANISER L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS ET LA TRACABILITE

JOUR 3:

- FMARGEMENT
- EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS
 D'AUTOCONTROLES : ANALYSE, INTERPRETATION
 ET SUIVI DES DONNEES
- AUDIT INTERNE DE SON PMS : OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS
- FORMULATION DES ECARTS ET ELABORATION DES PLANS D'ACTIONS
- EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLOMES