

Rédiger son plan de maîtrise sanitaire

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène.
- Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Identifier l'importance de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et formaliser les éléments clés.

PROGRAMME

- Enjeux de la sécurité sanitaire : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques.
- Réglementation en vigueur.
- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Hygiène : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles

Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène inclus dans le PMS

Documents relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires

Outils de suivi des autocontrôles.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel / Vidéoprojecteur, support papier
- Boîte à outils : plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, relevé de températures,...
- Échanges interactifs stagiaires / formateur
- Le stagiaire peut amener ses documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.

FORMATEUR

Olivier AUBRUN, Stéphane BUCEK ou Etienne CANU (AOF), formateurs experts en Qualité Hygiène Sécurité Environnement
Pour plus d'information sur le profil de la formatrice, contacter le Pôle Formation Continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation)
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Accueil des publics en situation de handicap : contacter Aurélie CHEVALIER au 04 70 46 91 78

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Porteur de projet
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉ REQUIS

Avoir suivi une formation de base en « Hygiène et sécurité alimentaire »

LIEU / DATES / HORAIRES

Moulins : lundi 13 mars 2023 ou
lundi 25 septembre 2023

De 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h

TARIF

210 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 4 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 3 jours de la date de session

CONTACT

Pôle Formation continue
7 Rue Emile Guillaumin – CS 41703
03017 MOULINS CEDEX
04 70 46 80 83

marie-luce.aufaure@cma-auvergnerrhonealpes.fr
fabienne.gonzalez@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.