

Formavenir

Performances



INTITULE	CONNAISSANCE ET MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE		T175
Durée	Nombre de jours (découpage) 2 jours consécutifs	Nombre de stagiaires 15 maximum	
Contexte	<p>Le Plan de Maîtrise Sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.</p> <p>Le PMS est un outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation, notamment celle dite du "Paquet hygiène", ainsi que les règlements européens 178/2002 et 852/2004.</p> <p>L'ANFH Centre met en place une formation afin d'aider les personnels de cuisine en ayant la responsabilité de mettre en place, évaluer et assurer le suivi du PMS de leur établissement</p> <p>Une autre formation du plan d'actions régionales viendra compléter cette formation (Évaluer sa démarche HACCP)</p>		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les points essentiels de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire applicables en restauration collective - Connaître les principes de la méthode et acquérir les outils nécessaires pour s'assurer de la mise en œuvre et du suivi - Identifier la méthodologie à mettre en œuvre - Réaliser une étude de risque HACCP - Rédiger ses procédures de bonnes pratiques d'hygiène - Vérifier l'efficacité de son PMS 		
Programme pédagogique -déroulé-	<p>I - Favoriser l'émergence d'une vigilance collective en matière d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôle, fonction et organisation des acteurs - Les personnels de cuisine - Les personnels de distribution dans les services - L'hygiène corporelle, le lavage des mains et les gestes à proscrire <p>II - Comprendre les enjeux, l'évolution et les exigences réglementaires de la sécurité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sécurité et danger d'origine alimentaire: définition et principaux risques - L'environnement législatif et le Paquet Hygiène - Le Règlement 178/2002 : traçabilité - Les Règlements 852/2004 : hygiène + 853/2004 : denrées animales - Arrêté du 21/12/2009 et son environnement législatif - Notes de services d'application de la DGAL, - Le Plan de Maîtrise Sanitaire <p>III - Connaître le rôle des instances</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instances internes et externes en matière de sécurité alimentaire - Les différentes instances - Cellule Qualité <p>IV - Rappel de la méthode HACCP et ses applications en restauration collective</p> <p>Les 7 principes de l'HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procéder à une analyse des dangers. - Déterminer les points critiques pour la maîtrise - Fixer le ou les seuil(s) critiques(s). - Mettre en place un système de surveillance - Déterminer les mesures correctives à prendre - Appliquer des procédures de vérification - Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés <p>V - Appréhender le Plan de Maîtrise Sanitaire et ses applications</p> <p>Le Plan de Maîtrise Sanitaire : champ d'application des objectifs du PMS jusqu'à ce qu'il comprend</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Q.Q.O.Q.C.P. - Le plan HACCP et le système de traçabilité 		

	<p>VI - Assurer une sécurité alimentaire simple, efficace et une traçabilité sans faille</p> <p>A - Principes de Traçabilité appliquée à l'établissement/institution</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité et démarche Qualité => pourquoi, quoi tracer et comment ? - Les étapes de la mise en place de la traçabilité <p>B - Applications de la Traçabilité et d'Auto Contrôle au personnel de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les documents d'auto-contrôle et de traçabilité - Les documents d'auto-contrôle adaptés à l'établissement/institution - Comment les faire ? - Quelle périodicité ? - Quels documents utiliser ? - Comment les répertorier ? <p>VII - Mettre en place une gestion des non-conformités</p> <p>A - La gestion des non-conformités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Système d'Assurance Qualité - Les procédures, - Les instructions, - Les enregistrements. <p>VIII - Mettre en œuvre les règles et principes de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux</p> <p>A - Les produits non fournis par la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Position de l'établissement/institution - Responsabilités et gestion pour le personnel <p>B - Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel en contact ou non avec l'aliment - L'entretien des matériels - Le nettoyage des sols - Planification du travail - Les tests de surface, les contrôles <p>IX - Réfléchir à une procédure collective de suivi et d'évaluation du PMS</p>
<p>Méthodes de formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tour de table - Quiz de connaissances - Appel aux connaissances du groupe suivi d'exposés didactiques - Étude du positionnement des équipes - Mise en commun de définition, d'organisation et tâches relatives aux différents acteurs - Identification en groupe des règles d'or à respecter - illustrations pratiques en terme de moyens et de résultats: la marche en avant - Exposés théoriques - Mise à disposition de document de mise en place d'une traçabilité interne et de gestion des non-conformités - Etude du positionnement de l'équipe - Réflexion à l'analyse des dangers - Déterminer des actions préventives et correctives - Exercices à partir de documents existants - Reprise du Quiz de connaissance
<p>Public</p>	<p>Tous personnels de cuisine ayant une responsabilité de la mise en place du PMS</p>
<p>Profil des Intervenants</p>	<p>Formateurs spécialisés dans les métiers de la restauration</p>
<p>Organisme</p>	<p>Formavenir Performances et ANFH CENTRE</p>
<p>Coût et financement</p>	<p>225 euros par agent pour les 2 jours Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 10 agents). Crédits de formation des établissements</p>