

Maîtrisez vos risques en hygiène et sécurité alimentaire

- ▶ Formation
- ▶ Accompagnement personnalisé
- ▶ Audit



Formation

Comment développer de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ?

- ▶ Fédérer l'ensemble du personnel autour du respect des règles et des bonnes pratiques dans les domaines de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire.
- ▶ Accompagner les agents et donner du sens aux exigences applicables dans leur secteur d'activité.

Les formations proposées portent sur les bonnes pratiques d'hygiène, l'HACCP, le Plan de maîtrise sanitaire (PMS), l'interprétation des résultats...

Déroulement en trois étapes :

- La partie théorique
- La mise en application avec des exercices pratiques
- L'évaluation.

En fin de session, un support est remis. Une synthèse de la formation est par la suite envoyée au responsable comprenant :

- Le ressenti des participants
- L'avis du formateur.

CÔTÉ PRATIQUE

Formateur : le responsable audits et formations du Laboratoire.
Durée : une 1/2 journée à 1 journée.
Groupes : 10 à 12 personnes (max.)
Lieu de la formation : sur site ou dans les locaux du laboratoire.
Matériel mis à disposition : vidéo, film, ordinateur, support, rétroprojecteur...

Accompagnement personnalisé

Comment créer son Plan de maîtrise sanitaire (PMS) ?

Fort de son expérience en matière de maîtrise des risques en hygiène et sécurité alimentaire, le Laboratoire vous propose un accompagnement personnalisé.

Contenu du Plan de maîtrise sanitaire :

- Mesures à adopter pour garantir hygiène et sécurité alimentaire de production
- Obligation pour toute structure de restauration collective.

Dans le cadre de l'accompagnement, le Laboratoire peut proposer des modèles sur les thèmes suivants :

- Structure du PMS
- Présentation de l'établissement
- Procédures, instructions, tableaux d'enregistrements, diagrammes de fabrication, diagnostic des dangers...
- Traçabilité
- Démarche HACCP
- Bonne pratique d'hygiène

CÔTÉ PRATIQUE

Le responsable audits et formations du Laboratoire définit, avec le responsable de la structure, l'organisation à mettre en place et le temps nécessaire pour l'accompagnement.
La forme et la durée de l'accompagnement varient en fonction de chaque situation.

Audit

Comment faire un bilan de ses pratiques ?

L'audit permet de mesurer le niveau de conformité des moyens utilisés dans le Plan de maîtrise sanitaire.

À travers cet audit, vous pourrez vérifier vos pratiques et être en conformité avec la réglementation en vigueur.

Déroulement de l'audit en trois étapes :

- Rendez-vous avec le responsable sur site
- Visite du site
- Vérification de plus de 160 points de contrôle avec une grille diagnostic hygiène.

Retours du responsable audits et formation du laboratoire : un rapport avec compte-rendu et un diagramme récapitulatif. Il comprend :

- La maîtrise des températures
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les locaux
- L'hygiène du personnel
- La traçabilité, étiquetage
- Le suivi qualité
- Le matériel et méthodes.

En fonction des résultats, la mise en place d'un plan d'action est alors proposée pour corriger les non-conformités pointées lors de l'audit.

Il comprend :

- L'ordre de priorité des non-conformités à corriger
- Les actions correctives à mener
- Les délais accordés pour lever l'anomalie
- Le personnel concerné.

Formation, accompagnement personnalisé, audit :

Une formule adaptée à vos besoins pour un Plan de maîtrise sanitaire garanti.

Tarifs : nous consulter.

Laboratoire Départemental d'Analyses

Allée Fernand Daguin
33600 Pessac Cedex
05 57 35 01 90
lda33@gironde.fr