**PROGRAMME DE FORMATION**

**METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE AU SEIN D’UNE UNITE DE PRODUCTION**

**7 HEURES**

|  |
| --- |
| Public - Icônes gens gratuites* Responsable de cuisine ou encadrant
* Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
 |

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D’ANALYSES DE LA GIRONDE

33 avenue du Docteur Albert Schweitzer – 33608 PESSAC CEDEX

0557350190 – lda33@gironde.fr

**Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine**

**Numéro de déclaration : 72330944933**

Moyens pédagogiques et d’encadrement : formation sur site, support PPT, Quizz, kit mains.

La formation sera dispensée par Valérie MONAMY (Responsable audit & formation).

Méthodes mobilisées : 30 minutes de cas pratique sur les 7 heures de formation.

 Modalités d’évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d’émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis

Prérequis

Maîtrise des Bonnes Pratiques d’Hygiène

Connaissance de la méthode HACCP

**Objectifs**

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d’hygiène/fabrication

 - Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires

- Mieux s’organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

**Programme**

- Le contexte réglementaire

- Les 4 dangers

- La construction d’un plan de maîtrise sanitaire

- Les procédures, les instructions

- Les contrats

- Le plan de nettoyage/désinfection

- L’approvisionnement en eau

- La gestion des déchets

- L’étude HACCP

- La gestion des non-conformités

- La méthode des 5 M

- Retrait/rappel des produits

