



PROGRAMME DE FORMATION

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

7 HEURES



- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires

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



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

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

Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine
Numéro de déclaration : 72330944933