

### Public :

Personnel de restauration collective et traditionnelle, encadrement.  
Tout salarié intégrant la zone de production culinaire.  
Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

### Pré-requis :

Aucun.

**Durée :** 2 jours : 14h

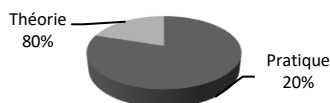
**Horaires :** A définir

**Date :** A définir

**Lieu :** Dans votre structure

**Tarif :** A définir

**Nombre de salariés par session :** 1 à 10 pers



### Références réglementaires :

Règlement (CE) n°852/2004  
L'arrêté du 8/06/06  
Note de service 24/10/07  
Arrêté du 21/12/09

### Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

### Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).  
Attestation de fin de formation.

### Contacts :

Christophe ROGER  
06.31.64.99.32  
christophe.roger72@gmail.com

## La méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire « P.M.S »

### Objectifs et compétence visés :

- Connaître les exigences de la sécurité alimentaire et maîtriser les risques de contamination.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.
- Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire de son établissement dans le cadre d'une production culinaire.

### Programme :

1<sup>ère</sup> jour

#### **I. Le contexte réglementaire**

- Structure générale du paquet hygiène
- Étude des directives européennes 852/2004 « hygiène générale », 853/2004 « hygiène des denrées animales et d'origines animales »
- Les textes en vigueur : l'arrêté du 8 juin 2006
- La note de service du 24 octobre 2007
- L'arrêté du 21 décembre 2009

#### **II. Paquet hygiène : les changements au quotidien**

- Contrôle sur les matières premières
- La responsabilité des industriels
- Les nouvelles exigences en termes de traçabilité
- Le paquet hygiène et la méthode HACCP
- Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

2<sup>ème</sup> jour

#### **III. Le Plan de Maîtrise Sanitaire**

- L'architecture du dossier PMS
- Les procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes
- Évaluer l'adéquation entre son système HACCP et les objectifs du PMS
- Formalisation des procédures et des enregistrements

#### **IV. Mise en place d'autocontrôles par le système HACCP**

- Le diagramme de fonctionnement
- L'analyse des risques, microbiologiques, chimiques et physiques
- Application des différentes étapes de la réception à la distribution
- L'élaboration du plan de nettoyage et de sa validation
- Les modalités de conservation et de durées d'archivage