

## De l'HACCP au PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE en Restauration

### CODE : F-HQ-PMS

#### Public

Tout salarié amené à manipuler des denrées alimentaires au sein de son entreprise ou de son établissement

#### Prérequis

Idéalement, avoir suivi la formation « Hygiène alimentaire » Code F-HQ-RES ou F-HQ-REC

Une visite du site de la restauration sera obligatoirement effectuée

#### Effectifs

De 4 à 10 personnes

#### Durée

21 heures (3 jours)

#### Méthodes pédagogiques

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application concernant l'analyse des risques en matière d'hygiène alimentaire se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

#### Méthodes d'évaluation

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation.

*Les formateurs de SOLIMAGO Conseil et Formation possèdent les qualifications requises pour dispenser cette formation*

La mise en place du Plan de maîtrise sanitaire (PMS) est aujourd'hui incontournable en restauration. Cette formation apportera à vos collaborateurs une méthodologie permettant de réaliser et de gérer leur PMS et de répondre ainsi efficacement à vos obligations en matière de sécurité alimentaire.

#### Objectifs

- Comprendre les principes de la méthode « HACCP »,
- Savoir réaliser une analyse fonctionnelle du système concerné et le découper en opérations unitaires,
- Établir la liste des dangers pouvant survenir à chaque étape unitaire,
- Savoir identifier les points et les étapes critiques à maîtriser (Critical Control Points - CCP).

#### Contenu

1. Le contexte réglementaire :  
Réglementation, HACCP, guides de bonnes pratiques et référentiels agroalimentaires.  
HACCP et réglementation ("paquet hygiène", plan de maîtrise sanitaire.).  
HACCP et les référentiels agroalimentaires (exemple IFS, BRC, ISO 22000...), les guides de bonnes pratiques.
2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :  
Les BPH : révision du stage Hygiène alimentaire  
Les principes de l'HACCP.  
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).  
Le GBPH du secteur de la Restauration ou/et de la Cafétéria.
3. Méthodologie HACCP : les 12 étapes de la méthode.  
- Développement d'une action HACCP - en particulier seront développés les notions de dangers (types de dangers, seuil), les mesures de maîtrise et leur validation.  
Les CCP, PRPo et/ou CP.  
Les modes de surveillance de l'application des mesures de maîtrise.  
Documentation (plan HACCP).  
Les outils de vérification de bon fonctionnement du système HACCP et de son amélioration.
4. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes :  
Répertorier les documents à tenir à disposition des services de contrôle  
Rédiger les documents de mise à jour d'un plan de maîtrise sanitaire existant dans un établissement de restauration
5. Entraînement à l'application pratique de la méthode :  
Exemples concrets, parallèles avec les activités des entreprises des stagiaires.