

Rédiger son plan de maîtrise sanitaire en entreprise alimentaire

1 jour – 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène.
- Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Identifier l'importance de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et formaliser les éléments clés.

PROGRAMME

- Enjeux de la sécurité sanitaire : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques.
- Réglementation en vigueur.
- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Hygiène : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
- Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène inclus dans le PMS
- Documents relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires
- Outils de suivi des autocontrôles.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel / Vidéoprojecteur, support papier
- Boîte à outils : plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, relevé de températures,...
- Échanges interactifs stagiaires / formateur
- Le stagiaire peut amener ses documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.

FORMATEUR

Emmanuelle QUIBLIER – conseillère économique et alimentaire depuis 20 ans à la CMA

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation)
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.
Le service formation vous orientera si nécessaire vers le référent handicap dédié afin d'envisager vos éventuels besoins spécifiques :
Amélie RODET au 04 26 46 11 05

LES

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Avoir suivi une formation de base en « Hygiène et sécurité alimentaire »

LIEU : CMAR LOIRE

DATES / HORAIRES

A St Etienne les :

- Lundi 25 mars 2024
- Lundi 24 juin 2024
- Lundi 18 novembre 2024

De 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30

TARIF

224 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 5 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 7 jours avant la date de session

CONTACT

Service formation
04 77 92 38 00
formation.loire@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.