Spécial Formation

Réglementaire, juridique et technique

Plan de maîtrise sanitaire en entreprise alimentaire

1 jour - 7 heures

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
LOIRE

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
- 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 propres documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.

FORMATEUR

Emmanuelle QUIBLIER – conseillère économique et alimentaire depuis 18 ans à la CMA

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur
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.
Marc PIREZ – 04 26 03 06 53

Mise à jour le 9 novembre 2021

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction sur cette thématique : nouvelle offre de formation
- Pour aller plus loin : pré-diagnostic « hygiène » en entreprise

PUBLIC

- Porteur de projet
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeur d'emploi

PRÉ REQUIS

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

LIEU : CMAR LOIRE

DATES / HORAIRES

A St Etienne les :

- Lundi 7 mars 2022
- Lundi 23 mai 2022
- Lundi 17 octobre 2022

De 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30

TARIF : 210 € nets de taxe

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

DÉLAI D'ACCÈS

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

CONTACT

Valérie MESSANA
Rue de l'Artisanat et du Concept
42951 St Etienne Cedex 9
04 26 03 06 68
valerie.messana@cma-loire.fr

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