

Savoir manager le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'entreprise

Contexte

Vous souhaitez développer la vente de vos produits à des entreprises. Vous possédez plusieurs points de vente. Un plan de maîtrise sanitaire formalisé par des procédures connues de tous et bien managé par des responsables assure la sécurité de votre établissement. 100 entreprises formées savent ce qu'elles doivent faire et comment le faire.

Objectif de la formation :

Connaitre et savoir mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté à son activité et à la taille de son entreprise

Objectifs pédagogiques :

Comprendre et s'appropriier les principes d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.
Savoir mettre en œuvre les outils et les procédures du plan au quotidien.

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.
Co-rédactrice du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Charcutier Traiteur.

Public

Chef d'entreprise et salariés responsables et acteurs du Plan de Maitrise sanitaire

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) temps déterminé en fonction de la gamme de produit et de l'activité

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

Connaitre les obligations réglementaires du Plan de Maitrise Sanitaire et savoir déterminer où son entreprise se situe en terme de flexibilité. Connaissance les points de contrôles des services de contrôle.

Connaitre le principe des autocontrôles et savoir déterminer les procédures à mettre en place : lors de réception, l'expédition et le transport des marchandises, la maitrise de la liaison chaude et froide, la maitrise des opérations de cuisson/refroidissement, fumage, étuvage/séchage, stérilisation...

Savoir s'aider des Guides de Bonnes Pratiques d'hygiène pour applique le PMS

Comprendre l'importance de la formalisation du plan de maintenance des locaux et du matériel, de lutte contre les nuisibles, du plan de nettoyage et de désinfection. Savoir identifier les prestataires adaptés à ses besoins.

Savoir déterminer son plan d'analyses bactériologiques en fonction de la taille et de l'activité de l'entreprise.

Savoir identifier le prestataire répondant à ses besoins (catégories de produit, fréquence et critères).

Savoir appliquer une traçabilité des produits et la gestion des alertes sanitaires par le rappel des procédures de contrôle à respecter

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique et pratique avec application concrète et mise en situation réelle

Rédaction du PMS lors d'exercices. Application par jeux de rôle

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation