

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

# Programme de formation

Le plan de maîtrise sanitaire

## But de la formation

*Cette formation vous apporte les compétences et la méthode pour rédiger et mettre en place le plan de maîtrise sanitaire.*

## Compétences visées

1. Définition du plan de maîtrise sanitaire
2. Bonnes pratiques d'hygiène
3. Analyse des dangers selon la méthode HACCP
4. Traçabilité et gestion des produits non conformes

## Pré-requis

Assurer des fonctions concernant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires au niveau de la plateforme de distribution

## Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

## Type de public

Responsable ou Référent sécurité sanitaire.

## Moyens pédagogiques

- Rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire
- Rédaction de procédures
- Rédaction d'instructions
- Établissement de fiches d'enregistrements.
- Réalisation de l'analyse des dangers selon la méthode HACCP

## Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

## Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan  
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens  
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

## Méthodes pédagogiques

---

- Evaluation des acquis en fin de formation (QCM)
- Evaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

## Durée

---

15 heures (3 jours).

## Programme

---

### Programme

- Définition du plan de maîtrise sanitaire :
  - Place du plan de maîtrise sanitaire dans la réglementation.
- Bonnes pratiques d'hygiène :
  - Définir les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel
  - Organiser la maintenance des locaux et des équipements
  - Identifier les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
  - Formaliser le plan de lutte contre les nuisibles
  - Contrôler l'approvisionnement en eau
  - Maîtriser les températures
  - Formaliser les contrôles à réception et à expédition
- Analyse des dangers selon la méthode HACCP :
  - Identifier les dangers par process
  - Lister les CCP et PRPO
  - Définir les limites critiques
  - Définir les procédures de surveillance
  - Mettre en place les actions correctives
  - Vérifier la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire, son efficacité et décrire les modalités de
- Traçabilité et gestion des produits non conformes :
  - Identifier les outils nécessaires à la mise en place du système de traçabilité
  - Appliquer les instructions relatives à la gestion des produits non conformes
  - Utiliser les outils permettant la mise en œuvre d'un retrait/rappel de produits
  - Suivre la procédure en cas de suspicion de TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).