

Formation spécifique en Hygiène Alimentaire et application du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

Modalités pédagogiques

Durée : 14heures sur 2jours

Horaires : 9h00-12h30 ou 13h30-17h00

Lieu : Intra établissement

Participants : 2 mini – 6 max et groupe divisé

Niveau : Initiation

Tarif : convention sous contrat prédéfini

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra d'intégrer dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) d'un établissement des mesures spécifiques adaptées à la prévention des risques de contaminations croisées Covid-19 au moment de la prise d'activité avec une formation adaptée tant à l'activité de l'établissement qu'aux différents personnels de l'entreprise.

Objectifs pédagogiques

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène et de sécurité
- Prévention et vigilance à la COVID-19 sur lieu de travail
- Intégrer les mesures prises dans son plan de maîtrise sanitaire

Public visé et Prérequis

Public visé :

Toute personne concernée par la manipulation des denrées alimentaires : réception, transformation, logistique et de la distribution, gestion des déchets, gestion documentaire, etc.

Prérequis :

Connaissance de base des règles d'hygiène, sécurité et du PMS lié à l'activité (Plan de Maitrise Sanitaire)

Le positionnement des stagiaires sera évalué lors d'un entretien ou via un questionnaire avec le responsable de la formation.

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

- Utilisation d'un support de présentation pour la partie théorique.
- L'ensemble des supports seront transmis aux apprenants en fin de session.
- Des QCM seront réalisés en cours et à la fin de la formation afin de vérifier la bonne acquisition des compétences et l'atteinte des objectifs.
- Possibilité d'accompagnement a des stagiaires en situation de handicap

Moyens techniques :

- Salle équipée de table et chaises,
- Ordinateur,
- Vidéoprojecteur.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur



- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluations durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Jour 1

Module 1 : Bonnes Pratiques d'hygiène boucherie et charcuterie

Présentation des apprenants

- Prés requis indispensable à la mise en place du pms
- Mesures d'hygiènes préconisées pendant et après la production
- Méthode de la démarche de qualité dans un établissement manipulant des denrées alimentaires d'origines animales

Module 2 : le plan HACCP

- Définition de la méthode HACCP dans le cadre du programme national de santé publique Alim'confiance
- Initier et déterminer la démarche HACCP
- Le cœur de cette méthode
- Définir les actions correctives
- La traçabilité
- Transport et satellite

Module 3 : gestion de crise sanitaire

- Maîtriser les risques et les incidences en cas de non-respect des règles d'hygiène
- Les microbes en général et ceux de l'alimentation carnée en particulier
- Pourquoi assurer le respect des températures lors de la manipulation des denrées alimentaires
- Procédure de gestion des TIAC

Module 4 : mise à jour sur site, du system HACCP

- Déterminer les CCP
- Les procédures de vérifications
- Le système de surveillance en place
- Définir la documentation adapter sur place
- Focus sur Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) dans le cadre du LAN et du CLIN
- Précision sur son contenu, évaluation du PMS en cuisine centrale

Jour 2

Module 5 : Évaluation du code de bonne conduite sanitaire lié au Covid19

- Evaluer les modalités d'application des consignes sanitaires à mettre en œuvre pour la sécurité des salariés
- Associer les salariés à la démarche d'évaluation
- Présenter le contexte, l'objectif, outil d'évaluation, planning...
- Définir les unités de travail, organiser et réaliser pendant les heures de fonctionnement et in situ
- Recueillir les données sur la grille d'évaluation
- Etablir une synthèse de l'observation et la présenter à un responsable
- L'évaluation observationnelle dans l'atelier, marquages et affichages.

Module 6 : Enregistrement et traçabilité

- Quantifier et hiérarchiser le risque
- Déterminer les priorités du plan d'actions en fonction de la gravité potentielle et de la probabilité.
- Hiérarchisation des risques.
- Définir un niveau d'action de prévention prioritaire
- Définir les Personnes chargées de l'action
- Protocole et déclaration à l'administration
- Mettre en place le plan d'actions
- Mettre en place et gérer des plannings de nettoyage

3ème et 4ème journée : Groupe de 10/12 salariés maximum

Formation théorique. Formation en salle avec supports pédagogiques (livret stagiaires), évaluations initiales des connaissances (QCM) - évaluation finale des connaissances (QCM). Formation théoriques avec des apports pratiques issus des 2 premières journées d'évaluation (formation spécifique aux problèmes identifiés et mise en place d'actions correctives spécifiques à l'établissement)