CRÉER OU METTRE À JOUR UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

La restauration qui vous ressemble

(Diagrammes de fabrication, BPH, HACCP)

Intervenant: Expert HACCP et dossier d'agrément Sanction: Certificat de réalisation

Formation également disponible pour les dossiers d'agréments sanitaire. Nous consulter.

ieux:

Dans les locaux de votre entreprise.

Nous consulter.

urée :

5 Jours de 7<u>h00</u>

Qui est concerné?

Les stagiaires: 1 à 6

Programme de formation:

Réf.: INTR10 Intra-entreprise

- 1/ IDENTIFIER LES BPH ET PRP DANS UNE CUISINE CENTRALE.
- 2 / RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- 3 / LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- → 4/ IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- → 5 / DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE **POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).**
- → 6/ PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- → 7/ ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- → 8 / LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- → 9 / PROCÉDURES DE TRACABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- → 10 / ÉTUDE DE CAS : Création de document pour votre PMS.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

✓ Identifier les principales exigences réglementaires.

✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un PMS ou dossier d'agrément sanitaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'organisation d'un PMS.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.

Comprendre et respecter les attentes réglementaires en restauration collective.

Les prérequis :

Pédagogie: Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives,

Matériels :

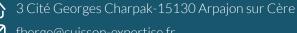
Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.













www.cuisson-expertise.fr





