

## Objectifs

### Etre capable de :

- Connaître les bases de la maîtrise des risques sanitaires et la méthode HACCP,
- Savoir développer le plan de maîtrise sanitaire (PMS) dans l'entreprise,
- Etre capable de mettre en pratique la prévention en matière de sécurité alimentaire au quotidien.

## Contenu du module

### La réglementation :

- Evolution des réglementations française et européenne,
- Notions d'HACCP et ses conséquences.

### Les responsabilités :

- Risque pénal, exemples de condamnations,
- Risque sanitaire et toxi-infections alimentaires,
- Risque commercial.

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- La traçabilité,
- L'HACCP.

### Connaissances des micro-organismes :

- Produits alimentaires et risques sanitaires,
- Les germes d'altération,
- Les germes pathogènes,
- Modalités de contamination des produits alimentaires,
- Multiplication des micro-organismes dans les produits.

### Les Bonnes Pratiques de la profession :

- Les 3 règles de l'Hygiène,
- Hygiène du personnel,
- Respect des températures,
- Chaîne de froid, chaîne du chaud,
- Stockage des produits,
- Organisation du nettoyage et de la désinfection ?
- Les contrôles : traçabilité, températures, nettoyage.

**Etude de votre projet :** conception, équipements et matériel, étude HACCP, pratiques.

### Conclusion :

- Bilan et enquête de satisfaction.

### Durée réglementaire

14 heures.

### Public

Responsable qualité,  
Animateur qualité.

### Pré requis

Aucun.

### Déroulement pédagogique

Méthode participative.  
Acquisition des connaissances théoriques et méthodologiques conduisant à un transfert des connaissances applicables directement.

Tarif : Nous contacter.