

## Le plan de maîtrise sanitaire à travers la satisfaction du consommateur

### Objectifs :

A l'issue de cette formation, le stagiaire devra (en fonction de son rôle en cuisine):

- Rappeler la réglementation ;
- Pouvoir analyser et connaître les principaux risques alimentaires ;
- Connaître les 7 principes HACCP ;
- Comprendre et utiliser la méthode des 5M
- Connaître différentes étapes d'évolution des denrées ;
- Pouvoir mettre en évidence les différents risques aux différentes étapes ;
- Pouvoir gérer ces risques ;
- Être en mesure d'établir les différentes fiches de procédure liées aux méthodes de travail ;
- Réaliser des documents d'autocontrôle ;
- Mettre en place le classeur de traçabilité ;
- Comprendre et justifier le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire.

### Public :

Personnels de restauration, fabrication et distribution...

### Prérequis :

Aucun

### Durée :

14 heures soit 2 journées

### Intervenant : Laurent DENOT

Formateur certifié CCE, issu d'une expérience de 30 années en restauration spécialiste de la sécurité alimentaire.

### Outils et moyens pédagogiques :

Plan de maîtrise sanitaire, plan de circulation, vidéo, photos de mise en situation, analyse de plan, étude de cas, documents de traçabilité, outil d'évaluation numérique. Supports pédagogiques, pédagogie active.

### Nombre de participants :

Groupe de 10 personnes au maximum.

### Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire d'évaluation de fin de formation. En réalisant un tour de table nous relevons les points à améliorer. Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires. Les ressources documentaires sont proposées en version numérique par l'envoi d'un lien à l'adresse mail des stagiaires ;

### JOUR1

#### Matin : PRATIQUE

Présentation à l'équipe et observation du travail ;  
Analyse du point de livraison des denrées à la distribution des repas ;  
Visite des locaux ;  
Analyse des divers documents en place ;  
Plan de nettoyage ;  
Plan de lutte contre les nuisibles ;  
Laboratoire ;  
Gestion des déchets ;  
Traçabilité, autocontrôles, gestion des produits non-conformes ;  
Organisation des postes ;  
Protocoles en place.

#### Après-midi : THEORIQUE

Formation pour l'ensemble de l'équipe ;  
La vision Systémique ;  
Les textes de références ;  
Les critères de maîtrise de risques ;  
Le PMS, son contenu et objectifs ;  
L'analyse des risques aux différentes étapes de la vie du produit ;  
Les principaux risques ;  
Les 5 M ;  
L'importance et le rôle de la chaîne du froid ;  
L'action de la T° et sa maîtrise aux différentes étapes ;  
Les TIAC ;  
Les CCP et PrPo ;  
La règle des 2 T (facteurs temps et température)  
Les actions correctives.

### JOUR2

#### Matin :

Le rôle de la DDPP ;  
Le rôle du laboratoire d'analyse ;  
Accueil et présentation du programme de la journée ;  
Analyse des photos de terrain de la 1<sup>ère</sup> journée ;  
Rappel des bonnes pratiques d'hygiène ;  
Rappel de la méthode de nettoyage et désinfection.

#### Après-midi :

Travail sur plans, photos, études de cas ;  
Réflexion sur les documents internes ;  
Mise en place d'une fiche d'auto contrôle ;  
Mise en place d'une fiche méthode ciblée ;  
Mise en place d'une procédure d'action corrective ;  
Evaluation de la formation ;  
Tour de table.

Réponse aux questions