

Elaborer un dossier d'agrément sanitaire européen Traiteurs - Organismes de réception

Objectifs pédagogiques

Doter les participants des outils et méthodes leur permettant de :

- Répondre aux obligations réglementaires relatives à l'arrêté ministériel du 8 juin 2006
- Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Garantir la traçabilité des procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Garantir la sécurité alimentaire des prestations servies

Contenu du programme

1. La réglementation en vigueur

- Le Paquet Hygiène (CE 178/2002)
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006
- Les objectifs, les obligations
- Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

2. La présentation de l'entreprise

- L'organigramme fonctionnel de l'entreprise

3. Les activités de l'entreprise

- Les catégories de produits et les matières premières utilisées
- Les processus mis en œuvre, de la fabrication à la distribution
- La marche en avant
- Les diagrammes de fabrication
- L'environnement du site de production

4. Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

- Les bonnes pratiques d'hygiène, la formation des personnels
- Les opérations de nettoyage et de désinfection (PND des locaux et des matériels)
- La maintenance des équipements
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La maîtrise des températures
- Les contrôles à réception et à livraison

5. Mettre en œuvre le SQSA et garantir son efficacité

- Analyse des dangers et maîtrise des points critiques
- Procédures de contrôle et de surveillance des CCP
- La traçabilité complète de la démarche
- La gestion des alertes alimentaires

Méthodes pédagogiques

Exposés, études de cas, vidéo-projection, exercices, échanges.
Evaluation finale, vérifications des compétences acquises.

1 jour (7 heures)

Lieu du stage :

Asforest
4 rue de Gramont
75002 Paris

Public concerné :

Traiteurs, organisateurs de
réception

Nous consulter pour les formations en intra entreprise

01 42 96 09 27

