

## LA MÉTHODE HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances sur le contexte sanitaire et la réglementation autour de l'hygiène alimentaire,
- Maîtriser les facteurs de risques des contaminations et développements microbiens et les points critiques,
- Etablir une démarche HACCP et l'appliquer
- Concevoir et appliquer un plan de maitrise sanitaire (PMS) adapté à sa structure et l'améliorer en continue

### CONTENUS

#### Enjeux de la sécurité sanitaire

#### Réglementation en restauration collective

Référentiels et normes liés à la méthode HACCP

Le plan de maitrise sanitaire (PSM)

Le « paquet hygiène »

Responsabilités des établissements et des professionnels

#### Prévention et maitrise des risques sanitaires

Les microbes et Conditions favorables au développement des microbes

Les bactéries responsables des TIAC

Les principales sources de contamination

Bonnes pratiques d'hygiène

La maitrise des risques via la méthode HACCP

Date limite des produits alimentaires

Traçabilité

Toxi-infections alimentaires collectives

Organisation de l'office alimentaire

Contrôle qualité en hygiène alimentaire

**Concevoir – appliquer – Evaluer – Améliorer son PMS**

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation sur un exemple au travers de votre documentation

Retours d'expérience

Documents de la formation remis à chaque participant

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de présence

Évaluation de la formation en fin de session

Validation des acquis de la formation par QCM

Attestation de fin de formation

### MOYENS TECHNIQUES

Vidéo projection - Paper board

Tout matériel, équipement pour pratique

### FORMATEUR



#### VIRGINIE GRIOTTO

Pharmacien Hygiéniste  
Expert près de la  
Cour d'appel de Nîmes  
Gérante HygiaCare Conseil

### PRÉ-REQUIS

Etre impliqué ou vouloir l'être en restauration collective

### PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisinier
- Gestionnaire des risques
- Hygiéniste

### MODALITÉS - DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par mail :

[contact@hygiacare-conseil.com](mailto:contact@hygiacare-conseil.com)

Délais d'accès : sous 30 jours post inscription



Intra entreprise  
Inter entreprise



Condition tarifaire fixée après  
étude de la demande



Communication auprès de l'organisateur  
pour toute demande de participation d'une  
personne en situation d'handicap afin  
d'adapter l'accessibilité à la formation