

LES FORMATIONS SECURITE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Que vous soyez acteur de la restauration, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, des laboratoires de contrôle des aliments, l'Institut Pasteur de Lille vous propose d'actualiser vos connaissances.



Accompagnement à la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration			Code PMSR
Lieu	Date	Durée	Prix
Dans vos locaux	Nous consulter	2 à 8 jours répartis sur une période de 3 à 6 mois (variable en fonction du site)	nous consulter
Responsable de la formation Sylvain WILLAIN Contact Catherine DEPERIN 06 07 88 97 82 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Hygiène et sécurité des aliments INTRA Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à la restauration ■ aux établissements de santé ■ au secteur médico-social ■ à l'administration 	
Contexte			
Dans le cadre de l'application des nouveaux textes réglementaires européens, "le Paquet Hygiène" relatifs à l'hygiène en restauration.			
Pré-requis			
Formation de base en HACCP.			
Public			
Tout personnel (responsable qualité, responsable hygiène, responsable de production et personnel de production) d'un site, dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, type HACCP.			
Objectif global			
Etablir un plan de maîtrise sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain.			
Objectif opérationnel			
Créer et mettre en oeuvre les procédures internes, les autocontrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité.			
Contenu			
Diagnostic terrain. La nouvelle réglementation européenne : "le paquet Hygiène", le Plan de Maîtrise Sanitaire. Accompagnement dans l'élaboration de documents : analyse des dangers, procédures, autocontrôles... Auto-évaluation du fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire. Etude et résolution des non-conformités rencontrées dans le système mis en place (animation en groupe de travail). Rappels et évaluation régulière au cours de la mise en place.			
Intervenants			
Consultants formateurs ayant une expérience de plus de 10 ans dans le secteur de la restauration.			
Méthodes pédagogiques			
Exposés. Echanges d'expérience. Livret du participant reprenant les exposés ou livret rappelant vos propres consignes générales d'hygiène. Démonstrations pratiques. Evaluation en fin de formation.			
Validation			
Ce module peut être validé par un contrôle de connaissances (sous forme de questionnaire à choix multiples) donnant lieu à la délivrance d'un certificat interne à l'Institut Pasteur de Lille.			