

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EPAM

Denrées prêtes à manger : mettre votre activité en conformité.

Contexte : L'acronyme « PAM » (= prête à manger) désigne les denrées « prêtes à être consommées », « à consommer en l'état », « prêtes à manger » ou « ready to eat » (RTE). Les denrées PAM sont les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux. En pratique, le fait de classer une denrée en tant que denrée PAM conduit à lui appliquer un critère de sécurité relatif à *Listeria monocytogenes* tout au long de sa durée de conservation. Certaines denrées PAM sont particulièrement sensibles au regard de ce danger *Listeria monocytogenes*.



Les objectifs

Objectif principal :

Comprendre les conséquences de la réglementation relative aux denrées PAM en terme de suivi des autocontrôles microbiologiques portant sur l'environnement et ces denrées au regard du danger *Listeria monocytogenes*.

Objectifs opérationnels :

Etre capable d'identifier les denrées PAM fabriquées et mises sur le marché.

Etre capable de mettre en place un plan d'autocontrôles de référence et de l'interpréter pour valider un process.

Etre capable de mettre en place un plan d'autocontrôles de routine dans le cadre de la vérification de l'efficacité des procédures

du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Etre capable de construire une action corrective efficace et pérenne en cas de non conformité.



Pour qui ?

Public :

Manager de rayon, manager de département, directeur d'établissement, responsable de service qualité magasin

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments, en microbiologie.
- Une bonne connaissance des process enseigne.
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

1°) Denrées prêtes à manger

- La définition des PAM (instruction technique DGAL / SDSSA 2023-27)
- Le classement des différentes denrées PAM (Exercices pratiques de classement)
- Cas des denrées en restauration commerciale

2°) Conséquences sur le plan de contrôle microbiologique

- Les autocontrôles de l'environnement de production
- Le plan de contrôle microbiologique / le suivi Listeria
 - o Suivi des matières premières
 - o Le plan de contrôle de référence
 - o Suivi de routine
- Validation et vérification des durées de vie
- Synthèse et interprétation combinée des résultats (produits / surfaces) (exercices)

3°) Comment présenter un dossier aux services officiels

4°) Gestion de la perte de maîtrise

- Recherche des causes et mise en place d'un plan d'actions correctives (exercices de construction d'un plan d'action corrective)
- Conditions d'un retour au plan de contrôle de routine



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EPAM



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>