

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EPMSG

Construire, faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire en GMS

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires et notamment le « Paquet Hygiène », cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre établissement.

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place et en application son PMS conformément aux obligations réglementaires

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Maîtriser les exigences réglementaires (Arrêté du 08/06/2006 et note de service associée)
- Savoir décliner les 3 volets du PMS en distribution
- Apprendre à construire les documents correspondants



Pour qui ?

Public :

- Responsable qualité
- Responsable produits frais
- Chef de rayon

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour



Le contenu

Contenu :

- Les évolutions réglementaires en termes de sécurité des aliments
- Les 3 volets du PMS : point sur leur contenu, application à la distribution
- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
- Traçabilité, non-conformités, alertes
- Savoir construire la documentation associée : les outils documentaires
- Mise en pratique, constructions de cas
- Les attentes de l'administration lors des contrôles
- Plan d'action individuel

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux pratiques dirigés construits sur votre établissement, animation en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- 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 : Intra : nous consulter

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.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOG](#)).



EPMSG

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/>

