

[Public]

Responsables de restauration collective ou commerciale, gestionnaires des établissements manipulant des produits alimentaires...

[Moyens pédagogiques et techniques]

Mini-audit sur place afin de découvrir les lieux.

Accompagnement personnalisé en plusieurs phases à moduler selon le type d'entreprise et les pièces du dossier déjà existantes.

Formation et audit de suivi PMS : sur place, prélèvements et analyse d'échantillons (*4 flore totale et coliformes, 2 Listeria monocytogenes*).

Rédaction du rapport d'audit.

[Durée et Tarif]

Nous consulter.

[Contact]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

[L'OBJECTIF]

Etre accompagné pour la constitution ou la mise à jour du dossier PMS et la rédaction des pièces à fournir.

[DEROULEMENT INDICATIF]

- **Phase 1 : Diagnostic / Etat des lieux**

Visite sur place afin de :

- Découvrir le fonctionnement de l'établissement
- Prendre connaissance de l'éventuelle documentation existante
- Définir les besoins complémentaires

- **Phase 2 : Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Identification et recensement des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) concernant :

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- La lutte contre les nuisibles
- La maîtrise des températures
- Les contrôles à réception

Recensement des documents à créer, des actions à mener

- **Phase 3 : Réalisation du plan HACCP**

- Constitution de l'équipe HACCP, description des produits et utilisation prévue
- Réalisation et confirmation des diagrammes de fabrication
- Identification des dangers, analyse des risques et mesures de maîtrise
- Détermination des points critiques (CCP), des seuils critiques et d'un système de surveillance des CCP
- Détermination des actions correctives, description de la vérification
- Etablissement de la documentation HACCP

- **Phase 4 : Traçabilité**

- Description de la procédure de traçabilité, de gestion des non conformités
- Description de la procédure de retrait/rappel, de gestion de TIAC

- **Phase 5 : Suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire**

- Formation à l'approbation du PMS par le personnel
- Réalisation d'un audit de suivi