



SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1
Sauveteur Secouriste du Travail SST
Initiation aux Premiers Secours
et à l'utilisation d'un Défibrillateur
Urgences Petite Enfance

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs
Evacuation Guide et Serre File
Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V Exécutant
B0 H0 H0V Chargé de Chantier
BS BE Interventions Simples
B1V BR B2V BC BE
Essais Mesure Vérification
H1V H2V HC HE Haute Tension

RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce
Sanitaire & Social
Petite Enfance
Gestes & Postures
Conduite / Industrie / Manutention
Petite Enfance
PMR Personnes à Mobilité Réduite
Personnel d'Entretien

GESTION DES DECHETS

Déchets d'Activité de Soins DASRI
Déchets Ménagers & Assimilés DMA

HYGIENE ALIMENTAIRE

Méthode HACCP
Hygiène Alimentaire en Restauration
Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

HYGIENE DES SURFACES

Bio Nettoyage en Milieu Médical
Nettoyage en EHPAD
Nettoyage des Grandes Surfaces
Nettoyage des Parties Communes
Entretien des Résidences
Organiser un Chantier
Entretien Remise en Etat des Sols
Mono Brosse - Auto Laveuse
Matériels & Produits

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation
Evaluation des Risques
Vérification et Mise à Jour

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE PMS



Public concerné :

La formation hygiène alimentaire plan de maîtrise sanitaire PMS s'adresse à tous les acteurs de la chaîne alimentaire (distribution, restauration, industrie) : personnels de restauration collective et cuisines centrales (fonction alimentation en établissements médicaux, médico-sociaux, EHPAD, crèches, établissements scolaires...), restauration commerciale, métiers de bouche de l'agro-alimentaire,...

Objectifs de la formation :

Connaitre les bases de la microbiologie et de l'hygiène alimentaire (sécurité et salubrité des aliments), les exigences réglementaires et les enjeux du PMS.

Identifier les éléments à mettre en place pour constituer le PMS et apprendre à construire la documentation correspondante.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme :

conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011

- Notions de base en microbiologie alimentaire : principaux micro-organismes pathogènes, contamination, TIAC,...
- Définition du PMS
- Le concept : selon l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire
- Le contenu : description des mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques
- Les enjeux du PMS
- Contexte réglementaire
- Textes communautaires fondateurs du Paquet Hygiène
- Textes français
- Méthodologie de construction du PMS : Les trois étages de la pyramide PMS
- Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP (méthode d'analyse des 5M,...)
- Système de traçabilité et gestion des produits non conformes, plan de vérification de l'efficacité du PMS.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Vidéo projection et documentation
Pédagogie active et participative
Etudes de cas
Apports théoriques et pratiques
Quizz

Intervenant :

Formateur HACCP et prévention des risques.

Durée :

1 journée pour un groupe de 3 à 10 personnes.

Evaluation et sanction de la formation :

Evaluation continue formative (présence, apprentissage et participation active).

Feuille de présence et évaluation de la formation par les stagiaires sont transmises à l'entreprise.

Une attestation nominative de formation est délivrée à chaque participant ayant participé activement à l'ensemble du stage.

www.cfpsi.fr