Constitution du dossier d'agrément sanitaire

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
6 jours / 42 h

Référence :
SEC-CON-00849

Public :
.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Connaître la composition attendue du dossier général d'Agrément Sanitaire Européen, conformément à la réglementation en vigueur. Etre capable d'élaborer les différents documents constitutifs du dossier en utilisant des solutions pratiques de présentation. Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire, sur la base des exigences réglementaires et des données de terrain. Formaliser des procédures et autocontrôles pertinents, adaptés au niveau de risque de l'activité. Développer un comportement d'implication et de responsabilisation auprès de l'ensemble du personnel, afin de créer la dynamique nécessaire
Fournir les outils appropriés permettant un suivi efficace de ce dispositif de sécurité sanitaire des aliments.

Pré-requis :
Tout public

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Les exigences réglementaires

1 - La nouvelle architecture réglementaire et le « Paquet Hygiène »
2 - Obligation de résultats et HACCP
3 - Le système interne obligatoire : le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
4 - Responsabilité et obligations professionnelles
5 - Notions de déclaration, agrément sanitaire communautaire, dérogation à l'obligation d'agrément
6 - Les contrôles officiels des autorités compétentes
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suite de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture

2. Décliner les éléments constitutifs de son dossier d'agrément sanitaire

(Conformément à la Note de Service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012)
1 - Note de présentation
- Organisation générale, organigramme fonctionnel, responsabilités, équipe HACCP?
2 - Description précise des activités
- Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés
- Liste des matières premières et ingrédients par familles de produits
- Liste des matériaux de conditionnement et d'emballage et autres fournitures en contact alimentaire
- Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
- Réalisation des diagrammes de fabrication par famille de produits
- Volumes de production annuels, capacité de production
- Liste et procédures de gestion des déchets
- Capacité de stockage des matières premières, produits intermédiaires et produits finis
- Plans de l'établissement, schématisation des circuits (du personnel, des denrées, des déchets, des emballages et conditionnements, du matériel)
- Description détaillée des conditions de fonctionnement
3 - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel?)

3. Construire le plan de maîtrise sanitaire

1 - Définir les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPF) ou Pré-requis
- Hygiène du personnel
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Instructions de travail relatives à l'hygiène
- Mesures afférentes à l'environnement de travail
- Gestion des produits et maîtrise des températures
- Contrôle à réception et expédition
2 - Etablir son plan HACCP
- Analyse des dangers
- Identification des points critiques
- Mesures de maîtrise adaptées
- Eléments de surveillance
- Documents relatifs à la vérification
3 - Organiser son système de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 23/10/2018