

## HYGIÈNE / QUALITÉ



### OBJECTIFS

- ▶ Mettre en place une démarche de qualité sanitaire
- ▶ Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ▶ La prise en main du GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène)
- ▶ Les principes d'une démarche HACCP
- ▶ L'impact de la non qualité sur le consommateur
- ▶ Gérer la non conformité
- ▶ La gestion documentaire
- ▶ Mettre en place des audits internes et savoir gérer les audits externes
- ▶ Maîtriser les règles de conservation et de travail des produits
- ▶ Connaître les responsabilités engagées par les managers

### DU CONTENU OPÉRATIONNEL

#### LÉGISLATION & OUTILS

- ▶ Présentation des textes réglementaires
- ▶ Les étapes d'une démarche qualité
- ▶ Les critères pour élaborer les objectifs de la démarche qualité
- ▶ Procédures et bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Appréhender les risques sanitaires
- ▶ Elaborer le plan HACCP (bases et méthodologie)
- ▶ Savoir gérer la documentation interne et externe
- ▶ Procédures de traitement des alertes, retrait/rappel

#### RÈGLES & MISE EN OEUVRE

- ▶ L'utilité des audits
- ▶ Mettre en place des contrôles sanitaires et appréhender les contaminations croisées
- ▶ Connaître les règles de manipulation, conservation et stockage des denrées alimentaires
- ▶ Connaître les règles d'hygiène corporelle
- ▶ Connaître les règles d'hygiène des locaux, matériel et équipements

