

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Module D : Formation à la restauration commerciale **LA METHODE HACCP (2) : Le Plan de Maîtrise Sanitaire**

Objet

Procédures basées sur la méthode HACCP :

A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il doit savoir rédiger les principales procédures d'hygiène permettant la maîtrise des dangers, notamment les règles d'hygiène et de comportement du personnel, de gestion des stocks, de maîtrise des températures. Il doit connaître les modalités de congélation et de décongélation des denrées, les définitions de DLC et DLUO, et les différentes modalités d'étiquetage.

La méthode HACCP :

Appropriation des principaux concepts

Comprendre l'importance du plan de surveillance dans un plan HACCP

Il s'agit d'une méthode générale applicable à toute activité humaine et spécialement dans les entreprises agro-alimentaires produisant des denrées, c'est-à-dire des produits destinés à la consommation, qui sont mises sur le marché.

Ces denrées sont caractérisées par des propriétés implicites de salubrité et de loyauté qui peuvent être définies par des critères, et des propriétés contractuelles, telles la composition, la fraîcheur, la couleur, le conditionnement, la facilité d'usage, etc.

Dans les entreprises agro-alimentaires les dangers résident dans le non respect des critères et normes définissant les denrées, c'est-à-dire leur qualité.

La méthode étudiée s'applique à tous les dangers et plus particulièrement aux dangers de nature microbiologique.

La première étape dans une entreprise donnée consiste à analyser les dangers. Il conviendra ensuite de les étudier en fonction de son activité, soit de production, de transformation, de stockage, de transport, de distribution ou de restauration.

A l'issue de la formation, le système HACCP sera perçu comme une méthode efficace, d'application relativement simple, permettant à des professionnels d'appréhender par eux-mêmes, sans audit externe, les clés de maîtrise de la sécurité alimentaire par rapport aux dangers de nature microbiologique.

Conclusion : Cette démarche facilitera la réaction des responsables face à de nouveaux dangers.

Le système de vérification du PMS :

A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit être en mesure de s'assurer de l'efficacité de son PMS, afin de garantir la qualité sanitaire des denrées qu'il produit, en vérifiant l'application effective de ses procédures et le suivi de la traçabilité des enregistrements.