

Maîtrisez vos risques en hygiène et sécurité alimentaire

- ▶ Formation
- ▶ Accompagnement personnalisé
- ▶ Audit



Formation

Comment développer de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ?

- ▶ Fédérer l'ensemble du personnel autour du respect des règles et des bonnes pratiques dans les domaines de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire.
- ▶ Accompagner les agents et donner du sens aux exigences applicables dans leur secteur d'activité.

Les formations proposées portent sur les bonnes pratiques d'hygiène, l'HACCP, le Plan de maîtrise sanitaire (PMS), l'interprétation des résultats...

En amont, vos besoins sont évalués pour répondre au mieux à vos attentes. Puis un devis est élaboré. Une fois validé, les convocations vous sont envoyées.

Formation en trois étapes :

- ▶ La partie théorique
- ▶ La mise en application avec des exercices pratiques
- ▶ L'évaluation des acquis.

En fin de session, un support est remis ainsi qu'une synthèse de la formation comprenant :

- ▶ Les attestations de formation
- ▶ L'avis du formateur et le ressenti des participants.

CÔTÉ PRATIQUE

Durée : une 1/2 journée à 1 journée.

Groupes : 10 à 12 personnes (max.)

Lieu de la formation : sur site ou dans les locaux du laboratoire.

Matériel mis à disposition : vidéo, film, ordinateur, support, rétroprojecteur...

Accompagnement personnalisé

Comment créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ?

Fort de son expérience en matière de maîtrise des risques en hygiène et sécurité alimentaire, le Laboratoire vous propose un accompagnement personnalisé.

Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- ▶ Mesures à adopter pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire
- ▶ Obligation pour toute structure de restauration collective.

Dans le cadre de l'accompagnement, le Laboratoire peut proposer des modèles sur les thèmes suivants :

- ▶ Structure du PMS
- ▶ Présentation de l'établissement
- ▶ Procédures, instructions, tableaux d'enregistrements, diagrammes de fabrication, diagnostic des dangers...
- ▶ Traçabilité
- ▶ Démarche HACCP
- ▶ Bonnes pratiques d'hygiène

CÔTÉ PRATIQUE

Définition, avec le responsable de la structure, de l'organisation à mettre en place et le temps nécessaire pour l'accompagnement.

La forme et la durée de l'accompagnement varient en fonction de chaque situation.

Audit

Comment faire un bilan de ses pratiques ?

La réalisation d'audit en restauration collective est destinée à la **surveillance** et à la **protection** de la **santé publique**. Il a pour objectif de vérifier l'effectivité des **exigences réglementaires** et de la mise en œuvre **des Plans de Maîtrise Sanitaire**.

Les missions sont menées en collaboration avec la **Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde (DDPP33)** et avec **l'Association Française des Directeurs et des cadres des Laboratoires Départementaux (ADILVA)** pour conseiller toujours au mieux les clients du LDA33.

L'équipe d'auditeurs est constituée de personnes **formées, expérimentées et habilitées**, disposant de grande qualité de savoir-être pour vous accompagner en toute bienveillance dans le respect de vos dispositions et des exigences réglementaires.

L'audit se déroule en trois étapes :

1. Planification

Rendez-vous avec le responsable de site ou réalisation inopinée de l'audit.

2. Conduite de l'audit

- ▶ Réalisation de l'audit selon une grille du diagnostic hygiène ADILVA adaptée à la typologie de la cuisine (centrale, autonome, satellite)
- ▶ Saisie des éléments de conformité et de traçabilité dans une application spécifique directement sur tablette numérique
- ▶ **Vérification des températures** et des **masses des plats témoins** avec des équipements du LDA33 **vérifiés et étalonnés**

3. Restitution et accompagnement

- ▶ Un compte-rendu **oral à chaud** est présenté par l'auditeur à l'ensemble de l'équipe.
- ▶ Un **rapport détaillé** est rédigé et illustré de **photos** prises sur le site.
- ▶ Une **note globale** et une note **par item audité** figurent en début de rapport.
- ▶ Il pourra être renforcé lors d'un **accompagnement** par la formalisation d'un plan d'action qualité qui listera les non-conformités identifiées avec un niveau de priorité, des propositions d'actions correctives, les responsables en charge de la mise en place des actions et les délais impartis.

Formation, accompagnement personnalisé, audit :

Une formule adaptée à vos besoins pour un Plan de Maîtrise Sanitaire garanti.

Tarifs : Nous consulter. Toute demande doit faire l'objet d'un devis accepté et signé.

Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA33)

✉ lda33@gironde.fr

☎ 05 56 99 33 33

Site technique de Pessac

Domaines Hygiène alimentaire, Hydrologie,
Audits et Formations

📍 33 avenue du Dr Schweitzer
(Entrée Allée Fernand Daguin)
33608 Pessac Cedex

☎ 05 57 35 01 90

Site technique de Villenave d'Ornon

Domaines Santé animale et Santé végétale

📍 71 Avenue Edouard Bourlax
Domaine de la Grande Ferrade
CS 20032
33882 Villenave d'Ornon Cedex

☎ 05 56 23 94 83

Certification Qualiopi pour les actions de formation.

