

# Le Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS

## PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective : manipulation de denrées alimentaires, fabrication, ou distribution.

## OBJECTIFS

- Rappeler les exigences réglementaires.
- Savoir mettre en place un Plan de Maitrise sanitaire.
- Mettre en place les moyens et les procédures de validation.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes  
Maximum 12 personnes

## INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

## INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

## DUREE :

2 journées (14h)

## PREREQUIS :

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

## PROGRAMME

### Les fondamentaux de la réglementation :

- La réglementation en vigueur.
- Identifier les grands principes de la réglementation.

### Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène pour :
  - ✓ Le personnel.
  - ✓ L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
  - ✓ Les mesures d'hygiènes préconisées avant, pendant et après la production.
  - ✓ Plan de lutte contre les nuisibles.
  - ✓ L'approvisionnement en eau.
  - ✓ La maîtrise des températures.
  - ✓ Le contrôle à réception et à expédition.

- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP :

- ✓ Le champ d'application de l'étude.
- ✓ Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées.
- ✓ Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP).

- Les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion des produits non conformes (retrait, rappels...).

## CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

## ORGANISME

PRESTAREST

## PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

## EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

