



GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR

# LA CONSTRUCTION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

## OBJECTIF GÉNÉRAL

**Fournir les éléments nécessaires à la compréhension et à la construction du plan de maîtrise sanitaire**

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Respecter la réglementation en vigueur
- Rédiger les procédures spécifiques en fonction des items attendus dans un PMS
- Gérer la non-conformité au sein de la structure
- Vérifier l'efficacité du PMS

## Public visé

Responsable de cuisine ou tout agent de l'équipe HACCP



## Prérequis

Aucun. Cependant formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



## Durée

1 jour (7 heures)



## PROGRAMME

**Un classeur reprenant le guide méthodologique sera remis à chaque structure.**

### La réglementation :

- Textes permettant la construction du PMS
- Présentation du Paquet Hygiène et des textes réglementaires en vigueur
- Constitution du classeur relatif au PMS

### Construction du classeur relatif au PMS :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité et gestion des non conformités
- Alertes sanitaires

### Introduction à la notion d'HACCP