

# Formation Accompagner dans la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire

Durée : 2 jours



## Objectifs :

- Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire
- Maîtriser les différentes étapes de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) et ainsi garantir un respect des normes en hygiène alimentaire avec utilisation de la méthode HACCP.

## Personnel visé :

Personnel exerçant en cuisine collective

## Prérequis :

Connaitre les exigences HACCP

## Moyens pédagogiques :

- Méthode active et participative
- Réalisation des différents supports en collaboration avec le responsable et/ou l'équipe d'hygiène
  - Tableau d'enregistrement des températures (chambre froide)
  - Plan de nettoyage
  - Tableau de contrôle à réception des marchandises

L'ensemble des documents seront laissés à disposition du responsable et de l'équipe d'hygiène.

## PROGRAMME

### Qu'est-ce que le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et comment le mettre en place ?

- Assurer l'application de la méthode HACCP : Détection des dangers, prévention contrôles, etc.
- Déterminer les méthodes permettant d'assurer la traçabilité et l'étiquetage des produits
- Comment assurer la gestion des produits non conformes dans le cadre de votre activité et / ou organisation
  - Les actions à mener par les équipes
  - Les actions à mener par la direction
- Retour sur le mode de fonctionnement des TIAC
  - Définition des TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
  - Identifier les principales bactéries incriminées
  - La gestion des TIAC par les équipes
  - La gestion des TIAC par la direction

### Accompagnement dans la mise en œuvre des éléments de structure du plan de maitrise sanitaire

- Notes de présentation
- Description des activités du service restauration
- Maitrise des températures des chambres froides
- Procédure de gestion des alertes et système de traçabilité
- Procédure de traçabilité et de gestion des produits (conforme, non conforme)
- Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène pour le linge
- Les fiches de postes
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Documents relatifs à l'analyse des dangers