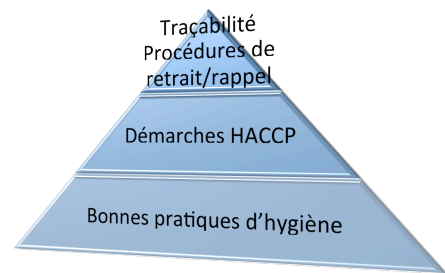




**FJ Conseils, Audits et Formations**

## Le Plan de Maitrise Sanitaire



Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un des documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, requis par la nouvelle réglementation européenne appelée aussi « paquet hygiène » (Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004) pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

### Objectifs de la formation :

- Comprendre la démarche du "paquet" hygiène et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Adapter son PMS.
- Faire vivre son PMS

Formation en présentiel, intra ou inter entreprise, en groupe ou en individuel.

### *DEVELOPPER VOS TALENTS*

#### Public :

Personnel intervenant en restauration commerciale ou collective

**Durée de la formation : 3 jours - 21 heures**

### Contenus de la formation :

- Le contexte réglementaire de la restauration.
- Les différents dangers en restauration.
- Les notions essentielles pour établir un PMS :
  - les BPH : maîtrise des températures, respect des règles d'hygiène, marche en avant, les flux, gestion des denrées et des déchets.
  - Traçabilité, contrôles.
  - Gestion des non conformités
  - Démarche pour mettre en œuvre et suivre un PMS.