



Plan de maîtrise sanitaire

PERFECTIONNEMENT

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'optimiser son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche selon la réglementation en vigueur.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place et/ou mettre en application les outils nécessaires au suivi du PMS.
Identifier les non-conformités et mettre en place les actions correctives prédéfinies dans le PMS.

PROGRAMME

Évaluation des autocontrôles imposés par le PMS : procédures, instructions de travail et enregistrements.

Suivi de la qualité microbiologique des produits fabriqués et des prélèvements d'environnement : principales bactéries recherchées et interprétation des résultats.

Gestion des non-conformités et mise en place d'actions correctives : à partir d'études de cas, vérification de l'efficacité des autocontrôles et mise en place des actions correctives en cas de résultats non-conformes.

Travaux pratiques à partir des PMS apportés par les participants.

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 1C

Mercredi 14 mai Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 380 €/participant

Tarif Intra 1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtis-sier...)
Prérequis	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

