



# Plan de maîtrise sanitaire

## INITIATION

### 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, l'apprenant sera capable d'identifier les différents éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principaux autocontrôles en connaissance de la réglementation en vigueur.

### PROGRAMME

#### Contexte réglementaire

#### Contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les rappels sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- le plan HACCP\*,
- la traçabilité.

#### Mise en application du PMS

Réception, température de stockage et température des produits, plan de nettoyage/désinfection et distribution des produits.

Travaux pratiques à partir d'un « PMS type » et/ou d'exemples d'enregistrement **apportés par les apprenants.**

### MODULE 1B

<b>Mercredi 1<sup>er</sup> avril</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Personnel et encadrement intervenant en établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.