



# 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, l'apprenant 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 apprenants.

## MODULE 1C

**Mercredi 6 mai**

**Laboratoire départemental d'analyses**

**Tarif Inter**

**386 €/participant**

**Tarif Intra**

**1334 €HT/structure**  
(10 participants maximum)  
**Nous contacter**

<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>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

