

ELABORATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

OBJECTIFS

Accompagner l'entreprise dans la mise en place de son PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) et de son HACCP.

PROGRAMME

Phase 1 : Formation théorique

L'opportunité pour vous ou un de vos collaborateurs, de suivre la formation obligatoire

« Spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » prévue par le règlement (CE) n°852/2004, à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, ainsi que par le décret 2011-731 du 24 juin 2011 ».

Phase 2 : Audit hygiène Initial sur site

Nos intervenants audient votre entreprise afin d'évaluer le niveau d'hygiène et de comprendre le fonctionnement de votre structure.

Phase 3 : Accompagnement à la mise en place

- ✓ Réalisation des diagrammes de fabrication et analyse des dangers en terme de sécurité des aliments pour les produits types choisis (HACCP)
- ✓ Élaboration du PMS adapté à votre structure.
- ✓ Validation des procédures avec le chef d'entreprise
- ✓ Accompagnement dans la mise en place d'outils de gestion et de traçabilité de la qualité et de la sécurité sanitaire

Phase 4 : Validation du Plan d'Action

- ✓ Réunion de clôture de la mission.

Options :

- ✓ Accompagnement PMS, Suivi des autocontrôles et pérennisation du PMS : 2h d'intervention /mois minimum.
- ✓ Formation à l'élaboration du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) 3 jours
- ✓ Formation Nettoyage des locaux (Plan de Nettoyage et Désinfection PND) 2 jours
- ✓ Formation Audit Interne du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) 2 jours
- ✓ Formation Lutte contre le gaspillage alimentaire 2 jours

CIBLE	DUREE	LIEU	TARIF
Tous les établissements de restauration commerciale (café, snack, Food truck, restaurant traditionnel...) souhaitant être accompagnés pour la mise en place de la démarche de maîtrise de l'hygiène, ainsi que de la salubrité et de la sécurité des aliments	39 heures	En salle et sur site	Nous contacter