

# METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

MODULE  
FORMATION 1 2 3

## PROGRAMME

### Le contexte réglementaire

(Paquet Hygiène - Arrêté du 8 juin 2006 - Instructions techniques)

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire

#### Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel, les locaux
- Les mesures d'hygiène
- La maîtrise des températures

#### La méthode HACCP

- Définition
- L'HACCP en 12 étapes
- Les 7 principes
- Détermination des CCP/Prpo

#### Vérification du système, enregistrement et traçabilité

#### La gestion documentaire et la révision du PMS

#### La gestion des non-conformités

#### Les alertes sanitaires (retrait/rappel)

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les méthodes pédagogiques

- Échanges et analyse des pratiques
- Visite des cuisines, échanges autour des documents de traçabilité utilisés sur site
- Rédaction de fiches de non-conformités
- Discussion autour de logiciels de traçabilité

### Les moyens pédagogiques

- Support PWP, support papier et numérique

**BON À SAVOIR**

Un support de formation et une attestation de participation sont remis à chacun des participants.

*En fonction des besoins de chacun, une solution pour l'accessibilité des personnes en situation de handicap peut être mise en place.*

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée est enregistré en qualité de prestataire de formation auprès du Préfet de la Région des Pays de la Loire (N° 52 85 01805 85).

Le laboratoire est certifié QUALIOP pour ses actions de formation sous référence N° 2020/89556.2 selon le Référentiel National Qualité mentionné à l'article L6316.3 du Code du Travail.

## OBJECTIFS

- Appliquer la réglementation.
- Appréhender la méthode HACCP
- Construire le Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée

## DURÉE

- 1/2 jour (PMS petite structure) à 1 journée

## PUBLIC

- Gestionnaire/Encadrant/Responsable de cuisine
- Personnel manipulant des denrées alimentaires

## PRÉREQUIS

- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène

## TARIF

- 139,69 € HT/Heure (Tarif 2024)

## DÉLAI D'ACCÈS

- 1 à 2 mois

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM entrée et sortie
- Feuille d'émargement
- Questionnaires d'évaluations



94 % de CLIENTS<sup>®</sup> satisfaits<sup>®</sup> et  
153 stagiaires formés en 2023  
(données 2023)