

Mise en place du plan de maîtrise sanitaire

ÉTAPES

1 DÉPLACEMENT INITIAL SUR SITE

- Prise de connaissance des locaux, du personnel, du matériel, des modes opératoires, de la documentation

DURÉE

À convenir

PUBLIC

Restauration collective et commerciale

- Chef de cuisine

- Agent de restauration en charge de l'HACCP²

2 ÉLABORATION DU PMS¹

- Rédaction au laboratoire
- Suivi du dossier par échange téléphonique et messagerie électronique
- Possibilité de déplacement intermédiaire si besoin
- Envoi des documents pour relecture et validation par l'établissement :
 - dossier de présentation,
 - dossier Plan de Maîtrise Sanitaire,
 - étude HACCP²,
 - procédures et enregistrements.

PRÉREQUIS

Connaissance des risques liés aux aliments

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

3 REMISE DU PMS¹ SUR SITE

- Présentation du PMS¹ à l'équipe de restauration

OBJECTIFS

S'assurer du respect des BPH³ et exigences réglementaires

Mettre en place l'ensemble des documents nécessaires au PMS¹

TARIF

Sur devis

Bon à savoir

Le laboratoire adapte la prestation aux besoins exprimés par le client.

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 Loire.