

## 06 MFR Gestion 2

<b>Intitulé</b>	<b>Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)</b>
<b>Durée en jour et en heure</b>	2 jours - 14h
<b>Public visé</b>	Tout agent de restauration collective ou commerciale (publique et privée), responsable du personnel d'exécution qui exécute son activité en relation avec la salubrité des aliments servis.
<b>Pré-requis</b>	Maîtriser les principes d'élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
<b>Objectifs</b>	Savoir mettre en œuvre et/ou rédiger son Plan de Maîtrise Sanitaire conformément à la réglementation du paquet hygiène.
<b>Détail du programme de formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apports théoriques, très illustrés, puis exercices pratiques actifs et participatifs individuels ou collectifs permettant une expérimentation positive et concrète.</li> <li>• Remise d'un support écrit reprenant les mesures que doit prendre un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.</li> </ul>
<b>Méthodes pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le « <b>PAQUET HYGIENE</b> » : Les règles entrées en application le 1<sup>er</sup> janvier 2006. (Règlement CE n° 178/2002, Règlement CE n° 852/2004, Règlement CE n° 853/2004) pour tous les établissements <b>détenant</b>, préparant et <b>distribuant des denrées alimentaires</b>.</li> <li>▪ <b>Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les bonnes pratiques d'hygiène ;</li> <li>▪ L'HACCP et l'analyse des risques et maîtrise des points critiques ;</li> <li>▪ La traçabilité interne ;</li> <li>▪ Mise en œuvre des retraits et gestion des situations de crise sanitaire.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Coût</b>	350 €
<b>Nombre de stagiaire minimum</b>	4
<b>Nombre de stagiaire maximum</b>	12
<b>Évaluations</b>	Evaluation collective de chaque étude de cas et Grille d'évaluation individuelle en fin de formation