

Mettre en place votre Plan de Maîtrise Sanitaire : « PMS »



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Formaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Impliquer vos équipes dans votre démarche qualité
- Garantir à vos clients la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs - transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

Diagnostic :

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation, proposition du plan d'action

Mise en place du plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement

En collaboration avec vos équipes :

- Rédiger les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (procédures, instructions, enregistrements...)
- Analyser les dangers biologiques, physiques et chimiques selon les principes de la démarche HACCP et définir les mesures de maîtrise
- Élaborer les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retraits, rappels...)

Formation :

Former le personnel à l'utilisation du manuel PMS



SUIVI

- Rédaction d'une grille d'audit adapté à l'établissement
- Réalisation d'audits de surveillance