

retour

Public

Tout personnel travaillant en restauration collective

Durée

2 journées

Formateurs

Cadre de santé titulaire du DU «Hygiène hospitalière, prévention et Lutte contre les infections »

Dates

En intra uniquement

Tarif

Devis sur demande

Contactez-nous

03 20 16 03 60

Partager cette formation



Plan de Maîtrise Sanitaire

PMS

Objectifs

- Connaître la réglementation européenne et nationale
- Connaître la méthode H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Acquérir la méthodologie pour la mise en place d'un PMS

Programme

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Le PMS
 - L'H.A.C.C.P : définitions et principe
 - Les étapes de la mise en place du PMS
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou pré-requis
- La traçabilité