

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

- Être capable de comprendre et d'assurer le suivi de mon PMS conformément à la réglementation
- Garantir la sécurité des denrées alimentaires tout au long de leur parcours dans la chaîne alimentaire
- Comprendre la démarche HACCP et l'appliquer au quotidien

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un ensemble de mesures préventives imposé par la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire (paquet hygiène), qui vise à assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de la production à la distribution. Les réglementations relatives au paquet hygiène définissent les principes et les exigences que doivent respecter les opérateurs du secteur alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Elles précisent notamment les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures de traçabilité, les normes de stockage et de transport, ainsi que les obligations en matière de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires.

COMPÉTENCES AQUISES

La formation au PMS vise à fournir aux professionnels de l'industrie alimentaire les connaissances et les compétences essentielles pour concevoir, mettre en oeuvre et maintenir un PMS conforme aux normes réglementaires en vigueur. À la fin de cette formation, les participants seront en mesure de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires tout au long de leur parcours dans la chaîne alimentaire.



7h



Laboratoire Départemental de la Somme ou sur votre site (à la demande)



À partir de 1 000€ HT par groupe



Maîtriser les notions relatives aux exigences HACCP / connaître les BPH