

# La vérification de son plan de maîtrise sanitaire : se préparer aux visites d'inspection des services de contrôle

**Stage de 2 jours**

**Nombre de participants :**

4 à 6

Possibilité de temps individuel et de petits groupes (2 à 3 stagiaires)

**Tarif :**

580 € Net

**Dates, lieu :**

**DOLE**

Retrouvez toutes les dates des formations sur notre site internet

[www.savoirs-formation.fr](http://www.savoirs-formation.fr)

**Public :**

Responsable du service restauration

**Intervenants :**

*Formateur en  
Hygiène Alimentaire*

**Objectifs :**

Connaître les exigences réglementaires par la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire

Mettre en place des outils pour contrôler la cohérence et l'efficacité du système en place

**Programme de la formation :**

- 1) Rappel sur le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- 2) Comment vérifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- 3) Comment vérifier et mettre en œuvre les principes de l'HACCP
- 4) Les procédures de traçabilité
- 5) La conduite de l'audit interne

Possibilité sur une journée supplémentaire, de réaliser un audit complet avec le formateur en condition de travail, comprenant un temps d'observation terrain, une analyse du système documentaire et un exercice de traçabilité. Il sera élaboré un compte rendu de visite et des propositions d'amélioration.

**Méthodes pédagogiques et livrables :**

Méthode pédagogique active basée sur des exercices pratiques.

Un support de cours et les exercices sont remis à chaque stagiaire.

Chaque participant dispose d'un micro-ordinateur et d'une imprimante.

**Les PLUS :**

**Travaux pratiques  
sur des situations  
d'entreprises**

Assistance téléphonique  
gratuite après la  
formation