

## **FORMATION PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)** **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE** **EN RESTAURATION COLLECTIVE**

### **OBJECTIFS :**

- Mise à niveau des connaissances en hygiène, microbiologie et réglementation nécessaire au maintien du plan de maitrise sanitaire.

### **METHODE :**

- Après identification de la demande cette formation s'adapte au type de convives de l'établissement et à leurs caractéristiques particulières : enfants, adolescents, adultes, personnes âgées, petite enfance.

### **DUREE :**

- ½ journée d'état des lieux
- 1 à 2 jours de formation
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

### **MOYENS :**

- Dossier – Transparents.
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de l'établissement remis en fin de formation.
- Rapport d'évaluation de l'intervention.

### **INTERVENANTE :**

Virginie MOCORREA – Diététicienne Qualificatrice  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

## **PROGRAMME DE FORMATION**

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation :

- Risques alimentaires
- Les principaux microorganismes responsables de TIAC
- Evolution de la réglementation et ses conséquences pratiques
- Règles générales en hygiène alimentaire
- Entretien des locaux et équipements :
  - o Les produits d'entretien
  - o Le plan de nettoyage
- Guide de Bonnes pratiques d'hygiène
- Autocontrôles et enregistrements
- Mise en place des actions correctives
- Le comité de pilotage