



Création de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Notre prestation fournira à votre établissement un PMS complet et adapté à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Créer et mettre en application un PMS adapté et applicable à votre établissement ;
- ⇒ Créer et instaurer des procédures internes pour vérifier l'efficacité de votre PMS au quotidien.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Création d'une documentation entièrement personnalisée et adaptée aux besoins et objectifs de votre établissement ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles et prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du PMS sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du PMS dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 500 à 2 500 €

