



# LNDL FORMATION

## PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) est un document obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaire.



### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires
- Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées
- Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement
- Comprendre et appliquer la méthode HACCP dans votre structure
- Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique



### Évaluation et validation

- Attestation des compétences validant les acquis



### Tarif

Nous consulter

### Financement

Aides financières / financement personnel / CPF / OPCO

contact : [formation@lndl.fr](mailto:formation@lndl.fr)



### Modalités d'accès à la formation

- Cours collectifs
- Entretiens individuels

**Prérequis** : Aucun mais il est conseillé d'avoir une expérience dans la restauration

**Durée** : 2j (14h)

**Public concerné** : Tous publics

**Lieu** : Présentiel

**Date** : Entrées et sorties permanentes

**Accessibilité** : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail à [formation@lndl.fr](mailto:formation@lndl.fr) pour une analyse de vos besoins

## Programme

### La réglementation applicable à la restauration commerciale

- La réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- La réglementation nationale (Arrêté du 21 décembre 2009)
- Responsabilité pénale et civile des exploitants

### La méthode HACCP

- Dangers, risques et points critiques
- Les sources de contamination
- Les mesures préventives (BPH)

### Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les procédures fondées sur l'HACCP
- La traçabilité