

<https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article2098>

Guide de recommandation PMS

- Filières professionnelles - Restauration collective et commerciale : CAP PSR - Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : mardi 22 février 2022

Copyright © SBSSA LYON - Tous droits réservés

Ce guide présente les enjeux et les principaux points de vigilance qui apparaissent lors de la rédaction ou de la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire d'un petit établissement de restauration collective.

Ce document présente successivement les bonnes pratiques d'hygiène puis de fabrication attendues dans ces petits établissements avant de décrire les modalités de pilotage du plan de maîtrise sanitaire.

Des fiches thématiques plus spécialisées décrivent ensuite les exigences spécifiques à certains établissements et les prescriptions réglementaires importantes. Enfin, un lexique des termes techniques est proposé en annexe, avant des modèles

de documents utiles et personnalisables.