

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

Guide de recommandation PMS

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP PSR : Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : mardi 22 février 2022

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - 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.



Guide de recommandation PMS