

**18PP17****PRATIQUES PROFESSIONNELLES**

ELABORER & EVALUER VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Contexte

L'application du PMS est une organisation intra établissement qui doit répondre aux exigences réglementaires, normatives et aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaires. Le PMS s'intègre dans une démarche globale d'agrément sanitaire, de certification, d'accréditation, de qualité et de gestion des risques.

Objectifs

- Lutter contre les toxi-infections alimentaires
- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité afin de sécuriser la fonction alimentation :
 - savoir identifier les points critiques de danger
 - mettre en place une organisation appropriée, sa traçabilité et son suivi
- Contribuer à la prise en charge du patient, du résident, des familles et des accompagnants
- Etre formé à présenter lors des contrôles de la DDPP un dossier PMS en bonne et due forme et à jour et répondre à l'évaluation et aux contrôles de la DDPP (ex DSV).

Programme

JOURNÉE 1

- Historique
- Contexte réglementaire
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- La méthode HACCP
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Les 5 M

JOURNÉE 2

- Les allergènes
- Les mises à jour administratives
- L'évaluation du PMS par l'audit de vérification
- La gestion de crise en cas de TIAC (toxi-infections alimentaires)
- Relations avec : CLIN, CLAN, CHSCT....

Date(s) & Lieux :

3 & 4 septembre 2018 - Montpellier

17 & 18 septembre - Toulouse

Durée :

2 jours – 14 heures

Tarifs :

430 € - Adhérent

560 € - Non-adhérent

Public :

Responsables associatifs, cadres intermédiaires, toute personne impliquée dans cette démarche

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques : exposés, diaporamas...
- Echanges d'expériences, exercices...
- Applications interactives concernant la mise en œuvre sur les différents postes de fabrication (du magasinier au personnel des services).

Intervenant :

Claude MARHUENDA, formateur et consultant

En fonction des besoins des participants, le formateur adaptera le déroulé et le contenu de la formation.

