

ACCOMPAGNEMENT A LA REDACTION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

PUBLIC

Les entreprises du secteur de l'agroalimentaire et les salariés

OBJECTIF

Amener l'entreprise à disposer et à s'approprier un plan de maîtrise sanitaire

CONTENU

- Formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- Formalisation du plan de nettoyage et de désinfection
- Formalisation des procédures de lutte contre les nuisibles
- Rédaction des procédures de maîtrise des températures (stockage, transport, ...) et des opérations spécifiques (cuisson, refroidissement ...)
- Elaboration des fiches d'autocontrôles
- Mise en place du système de traçabilité

DUREE

5 Jours (étalés sur plusieurs mois)

TARIF

400 € / jour

CONTACT ET REFERENT

Mme Marie-Hélène MALAISE : 0262 21 04 35

Courriel : marie-helene.malaise@cm-reunion.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

42, rue Jean Cocteau—BP 10034
97491 Sainte Clotilde Cedex
Téléphone : 0262 21 04 35
Télécopie : 0262 41 24 70
Internet : www.artisanat974.re

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat - Antenne Sud
65, rue du Père Lafosse
97410 Saint Pierre
Téléphone : 0262 96 12 40
Télécopie : 0262 25 81 34