



**Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de
Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en
place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à
respecter**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter

Séverine Canon

Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter Séverine Canon

 [Télécharger Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Ma ...pdf](#)

 [Lire en ligne Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter Séverine Canon

174 pages

Présentation de l'éditeur

Vous, qui souhaitez mettre en place votre plan de maîtrise sanitaire dans votre restaurant collectif ou commercial, ce guide est fait pour vous aider. Il s'adresse avant tout aux restaurateurs conscients de leur responsabilité sanitaire au sein de leur établissement mais qui ne savent pas toujours comment procéder. Ce guide pratique décrit la création et la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire pour les activités de la restauration collective et commerciale. Ceci englobe donc la restauration collective ainsi que la restauration traditionnelle, en libre-service et celle dite rapide. Le livre développe chacune des étapes pour réaliser efficacement votre plan de maîtrise sanitaire. Il est composé de 2 grandes parties. La première reprend, au travers de la réglementation européenne et française, toutes vos obligations concernant votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en expliquant chacun des points suivants : . Les bonnes pratiques d'hygiènes générales et spécifiques, . L'application des principes de l'HACCP, . La traçabilité et . La gestion des non-conformités. La seconde partie est constituée d'un plan de maîtrise sanitaire vierge dans lequel vous trouverez tous les documents qui pourront vous servir de support. Ces documents sont notamment : * Organisation de l'entreprise : - Présentation de l'activité * Hygiène du personnel : - Tenue professionnelle, tenue des personnes extérieures, hygiène corporelle, suivi médical, formation obligatoire à l'hygiène, le lavage des mains * Hygiène des locaux et des équipements : - Entretien des locaux et du matériel, plan de nettoyage et désinfection (fiche de suivi, fiche de sécurité des produits de nettoyage/désinfection), plan de maintenance * Protocoles de fabrication : - Congélation d'une matière première, décongélation, utilisation des poissons crus, utilisation des oeufs, utilisation des planches, gestion des matières premières, gestion des matières premières entamées et notamment la DLC secondaire, stockage en chambre froide, déstockage/déconditionnement, tranchage/hachage/râpage, conditionnement sous-vide, refroidissement rapide, durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance , gestion des produits finis non vendus * Maîtrise des températures : - Contrôle du bon fonctionnement des enceintes de froid, maîtrise des barèmes de cuisson et de refroidissement des produits, suivi des anomalies * Contrôle des approvisionnements : - Mise en place de la traçabilité des matières et des produits, contrôle des dates de péremption, de la qualité des matières, de l'eau potable. Tableau produits/fournisseurs, fiche de refus des matières premières. Protocole de suivi des huiles de friture * Auto-contrôles : - Relevé des températures froides positives et négatives, Fiche de suivi d'entretien du matériel, Fiche de contrôle des matières premières à réception, Compte-rendu des visites des services de contrôle * Lutte contre les nuisibles : - Protection et traitement contre les rongeurs, insectes, parasites * Fiches de l'HACCP : - Fiche des dangers potentiels, Fiche des mesures de maîtrise des dangers, Fiche de déterminations des pré-requis opérationnels et des CCP, Fiche de détermination des limites critiques, Fiche de surveillance des CCP * Gestion des archives de la traçabilité : - Protocole de traçabilité, Gestion des plats témoins. * Gestion des non-conformités : - Résultats des analyses microbiologiques, Fiche de gestion des non-conformités, Fiche de notification d'un problème sanitaire auprès des services compétents lors d'une suspicion de TIAC Bref, un ensemble de fiches modifiables pour un temps réel ! Sachez qu'un inspecteur de la DDPP, me disait que l'erreur la plus souvent constatée dans les restaurants, c'est l'absence de Plan de Maîtrise Sanitaire. Dans ce pas à pas, je vous guide et vous explique la nécessité de chacun des points à mettre en oeuvre, en plus de vous faire gagner un temps précieux. Biographie de l'auteur Je suis Séverine CANON. Ingénieur de formation en industries agroalimentaires, j'ai travaillé durant 6 ans au sein de industries multinationales (Danone ou Nestlé Waters), en tant que gestionnaire du management qualité (hygiène et sécurité des denrées alimentaires) dans un système informatique. Depuis 2011, je travaille comme indépendante au service des PME ou restaurations collectives. Mon site est www.eFormationHSAQ.fr Lors de mon expérience professionnelle, j'ai constaté que « l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires » coûtent cher à mettre en place et à maintenir à un très haut niveau. Mais, qu'ensuite, elles rapportent plus qu'elles ne coûtent en définitive. L'hygiène et donc la sécurité des aliments

est un état d'esprit plus qu'un ensemble de techniques indispensables. C'est un engagement profond de chaque restaurateur face à ses clients. En effet, l'hygiène et la sécurité des aliments font parties de la qualité des plats que vous vendez ! De plus, pour le consommateur et donc vos clients c'est LE minimum vital qu'ils souhaitent que vous leur présentez. Exactement comme vous le souhaiteriez quand vous travaillez avec un prestataire.

Download and Read Online Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter Séverine Canon #A3UOJ6N794H

Lire Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon pour ebook en ligne Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon à lire en ligne. Online Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon ebook Téléchargement PDF Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon Doc Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon Mobipocket Restaurateur, créez et maintenez votre Plan de Maîtrise Sanitaire: De la création à la mise en place, toutes les clés du succès, les fondamentaux à respecter par Séverine Canon EPub

A3UOJ6N794HA3UOJ6N794HA3UOJ6N794H