
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Définition

Définition du plan de maîtrise sanitaire

« plan qui décrit les mesures par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques ».

**PMS= Bonnes Pratiques Hygiène (BPH)
+ Procédures HACCP
+ gestion des non-conformités / retrait ou rappel aliment**