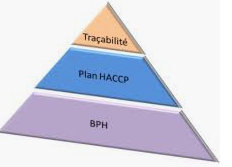
|  |
| --- |
| **DIAGRAMMES** |



**PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

**Mesdames – Messieurs le respect des procédures participe à l’amélioration de la qualité du service Restauration en matière de sécurité alimentaire des aliments, de la gestion du personnel, du matériel et des matières premières. Ce guide qui est une référence interne de fonctionnement n’est pas figé ; il évolue au même rythme que le service restauration et doit être consulté fréquemment par l’ensemble du personnel.**

|  |  |
| --- | --- |
| **PROCÉDURES GÉNÉRALES** | **PG** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Un système documentaire : quelle utilité ?** | |
| La mise en place des procédures a plusieurs avantages tels que | Pour assurer et maintenir la qualité des services, il est indispensable de |
| * La sauvegarde du savoir-faire de l’entreprise * Garder une trace écrite du fonctionnement, archivage des anciens documents, faire un historique pour tirer les bonnes conclusions * Gagner du temps en utilisant des supports écrits pour expliquer les instructions de travail aux nouveaux employés * Écarter les conflits dus aux quiproquos * Opérer toujours de la même façon * Avoir un produit fini de bonne qualité * Faciliter une opération complexe | * D’écrire ce que l’on doit faire * De faire ce que l’on a écrit * De contrôler que ce qui a été écrit est fait * Et enfin de prouver que l’on a contrôlé ce qui a été fait   Ecrire les procédures permettent de se remettre en cause et de progresser. |