Fiche Technique: Formation Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) DM

Objectifs de la formation

- Comprendre les principes et obligations réglementaires du PMS.
- Élaborer, mettre en œuvre et suivre un PMS adapté aux dispositifs médicaux.
- Pratiquer les contrôles et vérifications garantissant la conformité sanitaire.
- Analyser les risques liés aux DM et définir des mesures correctives adaptées.
- Assurer une veille réglementaire et sanitaire efficace.
- Former et sensibiliser les équipes à l'hygiène et à la sécurité sanitaire.

> Attestation de formation délivrée à l'issue du parcours. Approche proactive renforçant la prévention des contaminations et la maîtrise du nettoyage, de la désinfection et de la stérilisation.

Population cible

- Responsables qualité, hygiène et QHSE en établissements sanitaires.
- Techniciens et agents d'entretien/maintenance.
- Superviseurs en restauration hospitalière et services de restauration collective.
- Praticiens et gestionnaires de dispositifs médicaux.
- Cadres et opérateurs des secteurs hospitaliers et centres de soins.
- Professionnels agroalimentaires et des services de santé intégrant des exigences PMS.

Durée de la formation

Calendrier adaptable aux besoins des participants. Formats intra-entreprise ou inter-entreprises.

Élément	Détail
Durée totale	28 à 30 heures
Formats	Intra-entreprise / Inter-entreprises
Modalités	Présentiel, distanciel ou blended learning
Pédagogie & évaluation	Ateliers pratiques et études de cas; évaluation continue

Programme de la formation

Programme alliant apports théoriques et travaux pratiques, illustré par des cas issus de la restauration, des services hospitaliers et de la distribution de dispositifs médicaux.

1. Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Concepts clés, cadre réglementaire et contexte sanitaire global.
- Durée: 3 heures.

2. Risques sanitaires liés aux dispositifs médicaux

- Typologie, sources de contamination et impacts.
- Durée: 4 heures.

3. Élaboration du PMS spécifique aux DM

- Méthodologie, démarche HACCP adaptée, points critiques.
- Durée: 5 heures.

4. Méthodes de contrôle, nettoyage et désinfection

- Bonnes pratiques, protocoles, validation.
- Durée: 6 heures.

5. Suivi et audit sanitaire

- Indicateurs, planification des audits internes, traçabilité.
- Durée: 4 heures.

6. Gestion des non-conformités et mesures correctives

- Procédures, traitement des anomalies, amélioration continue.
- Durée: 3 heures.

7. Communication et formation des équipes

- Stratégies de sensibilisation et conduite du changement.
- Durée: 3 heures.