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

Objectifs de la formation

- Concevoir, mettre en œuvre et maintenir un PMS conforme aux exigences réglementaires.
- Identifier les dangers liés aux activités alimentaires et évaluer les risques.
- Définir et appliquer des mesures de maîtrise adaptées (CCP, surveillance, vérification, correction).
- Maîtriser la traçabilité et la gestion documentaire du PMS.
- Renforcer la communication interne pour garantir la sécurité et la qualité des produits.

> Approche pédagogique fondée sur des mises en situation réelles, l'analyse de cas concrets et des échanges interactifs.

Population cible

- Professionnels des secteurs agroalimentaire, restauration, hôtellerie et collectivités.
- Responsables qualité, chefs de production, techniciens en agroalimentaire.
- Responsables hygiène et personnel chargé de la mise en œuvre des procédures sanitaires.
- Gestionnaires de cuisines collectives.
- Agents de contrôle et auditeurs internes.

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée typique	3 à 5 jours selon le niveau d'approfondissement et le profil des participants
Formats	Présentiel (sur site ou en centre) et distanciel (sessions interactives en ligne)
Organisation	Intra-entreprise sur-mesure ou inter-entreprises
Évaluation et attestation	Évaluation continue et test final; certificat de formation délivré

Programme de la formation

Programme structuré en modules complémentaires pour une compréhension approfondie et une application pratique.

Introduction aux principes de la sécurité sanitaire et enjeux réglementaires

- Cadre général et enjeux de conformité.

Bases réglementaires (HACCP, Codex Alimentarius)

- Référentiels nationaux et internationaux applicables.

Analyse des dangers et évaluation des risques

- Méthodologie d’identification des dangers spécifiques au secteur.

Identification et gestion des points critiques (CCP)

- Définition des CCP et mesures de maîtrise.

Procédures de surveillance, vérification et correction

- Mise en place des contrôles et actions correctives.

Gestion documentaire et traçabilité du PMS

- Préparation, enregistrements et suivi documentaire.

Nettoyage, désinfection et lutte contre la contamination croisée

- Bonnes pratiques d’hygiène et prévention des contaminations.

Ateliers pratiques et études de cas

- Mises en situation adaptées à la restauration, l’industrie et l’hôtellerie.

Évaluation des connaissances et retour d’expérience

- Validation des acquis en fin de parcours.