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

Objectifs de la formation

Maîtriser l'élaboration, la mise en œuvre et le contrôle d'un PMS conforme aux exigences IFEC, HACCP et BPH.

- Identifier et évaluer les dangers sanitaires (biologiques, chimiques, physiques).
- Structurer et formaliser un PMS intégrant les principes HACCP et les BPH.
- Mettre en œuvre la surveillance, les actions correctives et l'amélioration continue.
- Développer une culture de prévention des risques sanitaires en entreprise.
- Connaître les obligations réglementaires applicables aux secteurs concernés.

> Évaluation et certification: chaque session inclut une évaluation des acquis (questionnaire, étude de cas ou mise en situation). Un certificat de compétence IFEC est remis à l'issue de la formation. Prérequis recommandés: bases en hygiène alimentaire et notions de réglementation sanitaire.

Population cible

- Responsables qualité, chefs de service, managers HSE et personnels encadrants.
- Techniciens en hygiène alimentaire et agents de contrôle qualité.
- Chefs cuisiniers, responsables de laboratoire, inspecteurs d'hygiène.
- Professionnels des secteurs restauration, hôtellerie, production alimentaire, distribution.
- Consultants, formateurs et auditeurs souhaitant approfondir la méthodologie IFEC.

Durée de la formation

Élément	Détails
Durée standard	3 à 5 jours (21 à 35 heures)
Organisation	Sessions intensives ou étalées sur plusieurs semaines
Formats	Présentiel, distanciel, intra-entreprise personnalisée, parcours blended (e-learning + ateliers)

Programme de la formation

Parcours structuré alliant apports théoriques et cas pratiques pour une application opérationnelle du PMS.

1. Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Historique, fondements réglementaires.

- Rôle et importance du PMS dans l’entreprise.

2. Identification et analyse des dangers

- Méthodes de détection des risques biologiques, chimiques, physiques.

3. Principes HACCP et bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Exploration des principes HACCP.
- Intégration des standards BPH au PMS.

4. Rédaction et organisation du PMS

- Procédures, modes opératoires.
- Fiches de suivi et enregistrements.

5. Contrôles et vérifications

- Audits internes et outils de contrôle.
- Gestion des non-conformités.

6. Gestion documentaire et traçabilité

- Structuration des documents et traçabilité des interventions.
- Faciliter les inspections et la conformité.

7. Ateliers pratiques

- Analyse de cas réels et élaboration d’un PMS adapté.
- Simulations d’audits et réponses aux situations à risques.