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

Objectifs de la formation

Compétences visées pour concevoir, déployer et piloter un PMS adapté aux contextes opérationnels de la police.

- Élaborer un PMS rigoureux conforme aux exigences nationales et sectorielles.
- Prévenir les risques sanitaires liés aux activités et installations policières.
- Maîtriser les principes d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP (analyse des dangers, CCP).
- Définir et mettre en œuvre des procédures de contrôle planifiées et traçables.
- Piloter la surveillance sanitaire, mener des audits internes et engager l'amélioration continue.

> Focus opérationnel: cas pratiques, ateliers participatifs et retours d'expérience intégrés pour une appropriation terrain.

Population cible

- Professionnels des services de santé et d'hygiène des services de police.
- Responsables QHSE des commissariats et unités opérationnelles.
- Agents en charge de la gestion des risques sanitaires dans les établissements publics sous tutelle policière.
- Gestionnaires de cantines, chefs de cuisine, agents d'entretien des structures dépendantes de la police.
- Personnels administratifs et techniques impliqués dans la mise en conformité réglementaire.

Durée de la formation

Parcours adaptable selon le niveau de personnalisation et les besoins des services de police.

Élément	Détails
Durée typique	3 à 5 jours en présentiel
Formats	Présentiel et formats hybrides (sessions en ligne + ateliers sur site)
Modalités d'organisation	Inter-entreprises ou intra-entreprise, selon le contexte
Évaluation & attestation	Tests, mises en situation, suivi continu; attestation remise en fin de formation

Programme de la formation

Programme structuré en modules théoriques et pratiques, adapté aux environnements policiers.

Module 1 : Fondamentaux du PMS

- Principes clés du PMS et cadre réglementaire national.
- Hygiène sanitaire et sécurité alimentaire en contexte policier/institutionnel.

Module 2 : Analyse des risques et HACCP

- Identification des dangers et évaluation des risques spécifiques aux locaux et activités de police.
- Définition des CCP (points critiques de contrôle).

Module 3 : Organisation et mise en œuvre

- Programmes préalables et bonnes pratiques d'hygiène.
- Protocoles de nettoyage et désinfection adaptés au secteur sécuritaire.

Module 4 : Surveillance, audit et amélioration continue

- Suivi des indicateurs et réalisation d'audits internes.
- Gestion des non-conformités et planification d'actions correctives.

Module 5 : Sensibilisation et formation du personnel

- Stratégies de communication interne.
- Appropriation du PMS par l'ensemble des collaborateurs.
