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

Objectifs de la formation

- Élaborer et maintenir un PMS conforme au référentiel SEGEC.
- Identifier, contrôler et prévenir les risques sanitaires liés aux activités alimentaires.
- Garantir la sécurité des produits et la conformité aux exigences réglementaires et clients.
- Renforcer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et l'analyse des dangers.
- Mettre en place des actions correctives adaptées.

> Note: Aucun prérequis formel. La formation peut être personnalisée et proposée en intra-entreprise.

Population cible

- Responsables qualité et chefs d'établissement.
- Techniciens en hygiène alimentaire.
- Personnel en charge de la sécurité sanitaire dans les secteurs alimentaires.
- Managers et superviseurs des industries agroalimentaires.
- Responsables de restaurants.
- Professionnels impliqués dans la gestion et la mise en œuvre du PMS.

Durée de la formation

Supports pédagogiques: supports numériques, études de cas réels et exercices d'application sur site. Évaluation des compétences en fin de formation avec remise d'une attestation.

Élément	Détail
Durée totale	20 heures
Rythme	3 à 5 jours
Formats	Présentiel, intra-entreprise, blended learning (en ligne + ateliers pratiques)
Évaluation & attestation	Évaluation finale; attestation de réussite

Programme de la formation

Le programme est structuré en modules combinant théorie et études de cas pratiques.

1. Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Concepts, objectifs et importance du PMS.

- Cadre réglementaire.

2. Normes SEGEC et exigences réglementaires

- Référentiel SEGEC.
- Obligations légales applicables.

3. Identification et évaluation des dangers (HACCP)

- Méthodes HACCP et analyse des risques.
- Risques biologiques, chimiques et physiques.

4. Bonnes pratiques d’hygiène et procédures opérationnelles

- Nettoyage et désinfection.
- Prévention des contaminations croisées.

5. Plans de contrôle et de surveillance

- Contrôle des températures et traçabilité.
- Gestion des non-conformités.

6. Communication et formation interne

- Sensibilisation des équipes et formation continue.
- Gestion documentaire.

7. Audit et évaluation continue

- Méthodes d’audit interne et indicateurs de performance.
- Plans d’action correctifs et suivi.
