

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

➤ **OBJECTIFS**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en place le PMS
- Mettre en œuvre les actions d'amélioration
- Mesurer l'efficacité du PMS

➤ **PROGRAMME**

I. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Les différentes catégories de matières premières (M1)

La main d'œuvre (M2)

Le milieu (M3)

Le matériel (M4)

Les méthodes de travail (M5)

Le contrôle à réception des points critiques et des points déterminants

II. LE PLAN HACCP

Identifier les différents dangers (microbio, physiques, chimiques,...)

Evaluer les risques

Mettre en place des points de contrôle

Etablir une marge d'erreur dans le cadre autorisé par la réglementation

Proposer des actions d'amélioration

Evaluer l'efficacité des actions d'amélioration

Capitaliser la traçabilité

III. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Décrire l'organisation de l'entreprise

L'hygiène et la formation du personnel

L'hygiène des locaux et des équipements

La maîtrise des températures et les points critiques

Le plan de lutte contre les nuisibles

La gestion des archives de la traçabilité

Durée (j/h)	Publics	Pré-requis	Méthodes pédagogiques	Modalités pédagogiques	Prix net
3 jours/ 21 heures	Référent(e) interne en charge de la sécurité et de la qualité alimentaire	Savoirs de base (lire et écrire en Français)	Participative et coopérative à travers des cas concrets Avec une évaluation continue tout au long de la formation - QUIZZ	Présentiel Distanciel Mixte	Inter : 525 € Intra : 3 000€
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ un certificat de réalisation décrivant les compétences travaillées 2/ Cerfa d'hygiène alimentaire					

Maj : Janv 2026