

Fiche Technique: Formation PMS industrie

Objectifs de la formation

Développer une maîtrise opérationnelle du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) alignée sur les exigences ONSSA, Codex Alimentarius, ISO 22000 et FSSC 22000.

- Comprendre et appliquer le PMS dans le périmètre industriel réel.
- Maîtriser le HACCP appliqué aux procédés: identification des dangers, détermination des CCP/PRPo/PRP.
- S'approprier les procédures clés: nettoyage-désinfection, allergènes, corps étrangers, hygiène du personnel.
- Structurer des enregistrements utiles et renforcer la traçabilité.
- Conduire des contrôles documentés, audits internes et préparer la revue de direction.
- Plan d'action post-formation (90 jours) pour consolider les acquis.

Évaluations: QCM, cas pratiques (analyse de dangers, seuils critiques), simulation d'audit interne. Attestation de stage remise à l'issue de la formation. Résultats attendus: baisse des non-conformités majeures, meilleure tenue des enregistrements, traçabilité plus rapide.

Population cible

- Décideurs et équipes opérationnelles du secteur agroalimentaire (Maroc et Afrique francophone).
- Responsables qualité et PMS, ingénieurs process, responsables HSE, managers de production, techniciens clés.
- Usines de transformation, restauration collective/hôtellerie, cliniques.
- Sites en structuration, préparation inspection ONSSA, montée en exigence client ou projet ISO 22000 / FSSC 22000.

Durée de la formation

Durée modulable selon le niveau et le périmètre: format intensif 2 jours, standard 3 jours, renforcé 4 à 5 jours. Sessions intra ou inter-entreprises, complétées au besoin par des séquences numériques.

Modalité	Durée indicative	Évaluation / Attestation
Intra-entreprise	2 à 5 jours	QCM, cas pratique, simulation d'audit • Attestation de stage
Inter-entreprises	2 à 3 jours	QCM, étude de cas, soutenance • Attestation de stage
Compléments numériques	À la carte	Quiz de révision • Attestation sur parcours

Programme de la formation

Parcours modulaire et progressif: apports ciblés, démonstrations, ateliers, études de cas fil rouge. Supports fournis: guide, fiches méthodes, grilles d'audit, modèles d'enregistrements.

Module 1 — Fondamentaux du PMS et du HACCP

- Rôle/architecture du PMS; principes HACCP; liens PRP, PRPo, CCP.
- Cartographie de procédé, identification des dangers, matrice de risques.
- Cas concrets: chaîne du froid, allergènes, matériaux au contact, corps étrangers.
- Microbiologie alimentaire; validations de procédés thermiques.

Module 2 — Traçabilité, maîtrise opérationnelle et plans HACCP avancés

- Traçabilité amont-aval, identification des lots, reconstitution rapide des flux.
- Maîtrise des CCP: températures, pH, détection métal, filtration; étalonnage.
- Procédures claires, fréquences réalistes, enregistrements utiles.
- Validations/revalidations, échantillonnage, analyse de tendances.
- Préparer un audit client de haut niveau; communication inter-services.

Module 3 — Documentation, enregistrements et préparation à l'audit

- Manuel PMS, politique, procédures critiques, enregistrements indispensables.
- Simplification, élimination des doublons, rituels de mise à jour.
- Simulations d'audit: grilles réalistes, questions types, défense des preuves.
- Trame de plan d'action à 90 jours; passage de la formation à l'implémentation.

Livrables fournis: modèles de procédures et grilles, fiches mémo, matrice de risques, plan d'action 90 jours, canevas de revue de direction. Compétences évaluées: analyse de dangers, détermination des CCP/PRPo, traçabilité, gestion des non-conformités, communication et animation d'équipe.