

Fiche Technique: Formation PMS santé

Objectifs de la formation

- Bâtir, déployer et faire vivre un PMS aligné ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000 et principes HACCP.
- Établir et mettre à jour l'analyse de dangers ; définir et piloter les CCP/PRPo.
- Structurer la documentation PMS ; fiabiliser la traçabilité et les enregistrements.
- Conduire des vérifications et des audits internes efficaces ; préparer revues de direction et inspections/audits.
- Ancrer la culture sécurité : rituels terrain, autocontrôle, réaction rapide aux écarts.
- Obtenir des résultats mesurables : réduction des non-conformités et meilleure maîtrise des risques.

Ciblée conformité ONSSA, ISO 22000 et FSSC 22000, avec traduction opérationnelle sur vos lignes, cuisines centrales et unités hospitalières.

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité, HSE, encadrants et équipes de production.
- Référents/coordonateurs PMS et futurs auditeurs internes.
- Secteurs : industrie agroalimentaire (process humides/secs), restauration commerciale/collective, hôtellerie, centrales de production.
- Établissements de santé : cliniques et services alimentaires hospitaliers.
- Niveaux : initiation opérationnelle, approfondissement, perfectionnement (groupes constitués via questionnaire de positionnement).

Durée de la formation

Format	Durée	Détails
Parcours intensif	2 jours	Acquisition des fondamentaux et premiers livrables utiles.
Parcours modulaire	3 à 6 semaines	Sessions espacées + travaux dirigés et retours personnalisés.
Modules	2 à 4 h chacun	Alternance théorie/pratique ; études de cas et outils remis.
Module sectoriel optionnel	2 h	Adaptations spécifiques clinique/restauration.

Formats disponibles : intra-entreprise sur site, inter-entreprises, et à distance accompagné.

Programme de la formation

Modules indépendants et progressifs combinant apports normatifs, études de cas d'usines/cuisines/cliniques, exercices de transposition et outils prêts à l'emploi.

Module 1 : Microbiologie, hygiène et risques sanitaires

- Chaîne de contamination ; facteurs (température, aw, pH) ; micro-organismes d'intérêt.
- BPH opérationnelles : zonage, hygiène des mains, maîtrise des flux, N&D validés, prévention des corps étrangers.
- Étude de cas : mesures de surfaces, relevés de T°, analyse d'échantillons.

Module 2 : Traçabilité, CCP et maîtrise opérationnelle

- Cartographie des processus ; identification des dangers significatifs ; limites critiques et mesures de maîtrise.
- Traçabilité amont/aval et interne ; enregistrements simples, lisibles et contrôlables.
- Arbre de décision, fiche de poste, plans d'échantillonnage ; protocole de réaction aux écarts.

Module 3 : Documentation PMS, vérification et audit interne

- Rationalisation du manuel, procédures, instructions, enregistrements.
- Plan de vérification et d'audit interne par zone/process/criticité.
- Traitement des non-conformités, causes racines, actions correctives ; préparation aux audits et inspections.

Option : Module sectoriel clinique/restauration

- Adaptations spécifiques et exemples ciblés (durée 2 h).

Supports remis : modèles de procédures, d'instructions et de fiches de contrôle prêts à l'usage. Attestation de stage délivrée en fin de parcours.