

Fiche Technique: Formation PMS

Objectifs de la formation

- Rendre le Plan de Maîtrise Sanitaire lisible, pragmatique et aligné aux risques réels.
- Standardiser les enregistrements et automatiser la traçabilité critique.
- Maîtriser la gestion des CCP, la vérification et la revue de direction.
- Renforcer la culture sécurité alimentaire et l’habilitation des opérateurs.
- Réussir les inspections ONSSA et les audits clients sans stress.

Repères mesurables visés en session: conformité CCP > 98 %, 0 enregistrement critique manquant en audit interne, 100 % d’opérateurs habilités sur le poste.

Population cible

- Dirigeants / direction de site.
- Responsables qualité, sécurité des aliments, HSE.
- Chefs d’équipe: production, maintenance, magasin, logistique.
- Opérateurs impliqués dans la surveillance des CCP et contrôles critiques.
- Secteurs: agroalimentaire, restauration, hôtellerie, santé.

Durée de la formation

Élément	Détails
Durée	1 à 3 jours selon la maturité des équipes et la complexité des process (modules de 1/2 journée).
Formats	Intra-entreprise (personnalisée) ou inter-entreprises.
Modalités	Présentiel, distanciel ou hybride; alternance apports, ateliers, études de cas et QCM.
Évaluation & attestations	QCM initial/final, exercices, mini-audits; attestation de stage nominative et plan d’actions 30-60-90 jours.

Programme de la formation

Module	Durée	Objectifs	Évaluation
Fondamentaux PMS & HACCP	1/2 journée	Clarifier le cadre ONSSA, HACCP, ISO 22000.	QCM diagnostic initial
Cartographie des risques & CCP	1/2 journée	Identifier dangers, CCP et seuils critiques.	Étude de cas, mini-audit
Traçabilité & enregistrements	1/2 journée	Standardiser preuves et retrait-rappel.	Exercice temps contraint

Allergènes & BPH renforcées	1/2 journée	Maîtriser les contaminations croisées.	Cas pratique ciblé
Préparation audit & pilotage KPI	1/2 journée	Structurer preuves, indicateurs et rituels.	QCM final et plan 30-60-90

Fondamentaux PMS & HACCP

- Cadre ONSSA, HACCP, ISO 22000 clarifié (12 étapes HACCP).

Cartographie des risques & CCP

- Dangers, CCP, seuils critiques et preuves attendues en audit.

Traçabilité & enregistrements

- Standardisation des preuves et simulations retrait-rappel.

Allergènes & BPH renforcées

- Prévention des contaminations croisées et validations de nettoyage.

Préparation audit & pilotage KPI

- Structuration des dossiers de preuves et tableau de bord d'indicateurs.