

Fiche Technique: Formation responsables PMS santé et collectivités

Objectifs de la formation

- Construire, mettre à jour et piloter un PMS pertinent et “vivant”.
- Aligner les pratiques avec les exigences ONSSA, le HACCP et ISO 22000.
- Analyser les risques, documenter les preuves, sécuriser les CCP/PRPo.
- Maîtriser la traçabilité amont-aval et fiabiliser les enregistrements.
- Préparer sereinement les audits et inspections sans sur-documentation.

Population cible

- Responsables qualité et responsables HSE.
- Cadres de production et encadrement opérationnel.
- Superviseurs de cuisines hospitalières et scolaires.
- Référents hygiène en cliniques et EHPAD.
- Secteurs: industriels, cuisines centrales, établissements de santé, hôtels-restaurants et collectivités.

Durée de la formation

Durée modulable de 1 à 3 jours, en formats intra-entreprise ou inter-entreprises.

Format	Durée	Points clés
Essentiel	1 jour	Fondamentaux BPH, HACCP, exigences ONSSA.
Approfondi	2 jours	Socle + maîtrise des risques (dangers, CCP/PRPo, traçabilité).
Complet	3 jours	Ajout: construction guidée du PMS + cas sectoriels + simulations d’audit.

Évaluations: QCM et mises en situation. Attestation de stage délivrée à l’issue; l’habilitation reste du ressort de l’employeur.

Programme de la formation

Parcours progressif centré ONSSA, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000, études de cas et outils terrain.

Module	Objectifs clés	Durée	Évaluation
Fondamentaux	Cadre ONSSA, BPH, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000	0,5 jour	QCM diagnostic
Risques et maîtrise	Cartographie des dangers, CCP/PRPo, surveillance	0,5 à 1 jour	Cas pratique

PMS opérationnel	Documents, enregistrements, preuves et suivi	0,5 jour	Exercice de construction
Audits et amélioration	Préparation ONSSA, traçabilité, actions correctives	0,5 jour	Simulation d'audit

Module 1 — Référentiels (Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000)

- Traduire les exigences en routines terrain (températures, allergènes, nettoyages).
- Choisir des PRPo pertinents, justifier les CCP et calibrer une surveillance praticable.

Module 2 — Risques sanitaires, TIAC, allergènes

- Typologie des dangers, arbre de décision CCP/PRPo et contrôles adaptés aux flux.
- Scénarios réels: collecte de preuves, actions correctives et traçabilité.

Module 3 — Construction et pilotage du PMS

- Procédures clés: températures, N/D, allergènes, traçabilité, hygiène du personnel.
- Preuves d'efficacité, revues périodiques et préparation des inspections ONSSA.