Le Plan de Maîtrise Sanitaire

QHSE

09/11/2026

Public et prérequis

- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Les objectifs

- Savoir mettre en place un Plan de Maitrise sanitaire
- Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP

Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

- Exposé
- Echanges collectifs
- Partage d'expérience
- Exercices et Études de cas

L'AFPI acm Formation atteste que nos formateurs disposent d'un parcours professionnel significatif en lien avec l'action de formation et de compétences pédagogiques leur permettant de dispenser ce programme.

Programme

PARTIE 1 : Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale
I : La règlementation en vigueur
II : Identifier les grands principes de la règlementation

PARTIE 2 : Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)
I.- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène pour :

- 1 - Le personnel
- 2 - L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel
- 3 - Les mesures d'hygiènes préconisées avant, pendant et après la production
- 4 - Plan de lutte contre les nuisibles.
- 5 - L'approvisionnement en eau
- 6 - La maîtrise des températures.
- 7 - Le contrôle à réception et à expédition.

II.- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP :

- 1- Le champ d'application de l'étude.
- 2- Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées (principe n°1 : Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques).
- 3- Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
  A - L'énumération argumentée des CCP précisant le caractère indispensable de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n°2 : Identification des

CENTRES DE FORMATION
Lille, Boulogne, Hénin-Beaumont, Valenciennes, Maubeuge, Cambrai, St-Omer, Calais, Béthune

DURÉE DE LA FORMATION
2 jours

ACCUEIL PSH
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.

Les + afpi

• 1300 Jeunes formés par an
• 600 contrats d'alternance à pourvoir
• 750 entreprises partenaires
• Accompagnement individualisé
• Diplômes reconnus par l'Etat

• Savoir-être, management, sécurité
• Pédagogie innovante (par projets, en îlots, projet Voltaire, Olympiades des métiers)
• Equipement en machines modernes qui préparent aux métiers de demain

10 CENTRES
dans le Nord Pas-de-Calais situés au coeur des bassins industriels et d'emploi

CCP).
B - Pour chaque CCP, l'homologation des limites critiques (principe n° 3 : Définition et validation des limites des seuils critiques), les instructions de surveillance (principe n°4 : Définition et mise en place des procédures de surveillance), la description de la ou des opérations correctives (principe n°5 : Définition des mesures correctives) définir les actions correctives (procédé et produit) en cas de dépassement des limites critiques
C - Les documents liés au contrôle (principe n°6 : Définition des procédures de vérification sur l'efficacité du plan HACCP) et à l'archivage de la vigilance des CCP et des opérations correctives (principe n°7 : Définition des procédures d'enregistrement et de gestion des documents).

III.- Les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion des produits non conformes (retrait, rappels…)

Modalité d'évaluation

- Attestation
- Tours de table préalable.
- Remise d'une grille d'autoévaluation des acquis sur les compétences travaillées lors de la formation.

Suivi de la formation

Le suivi de l'exécution de l'action se fait par :

- L'émargement de feuilles de présence par chaque stagiaire.
- Fiche d'évaluation de stage

Version documentaire

PR5/ENR/01 V.3