
	Catalogue de formations	Version 04	
		Mise à jour le : 21/02/22	
		Page 1 sur 2	

PROGRAMME « PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE »

Intitulé de la formation : Plan de maîtrise sanitaire

Durée de la formation : 14 heures (2 jours)

Profil des stagiaires : Tout personnel ayant des activités en production et en vente

Objectifs :

- Identifier et savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Établir la documentation demandée par la réglementation
- Se conformer aux obligations réglementaires

Compétences visées :

- Identifier les risques de développement microbien
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtriser la traçabilité des produits
- Mettre en œuvre les autocontrôles

Contenu :

Le déroulé pédagogique peut être modifié par le formateur le jour de la formation.

(1/2 jour)

- a. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - Le personnel
 - L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
 - Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires
 - La maîtrise des températures
 - Le contrôle à réception et à expédition



(1/2 jour)

- b. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Le champ d'application de l'étude
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)
- Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPo)

(1/2 jour)

- Identifier les points déterminants (Principe 2)
- Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux seuils de maîtrise pour les PRPo (Principe 3)
- Procédures de surveillance des points déterminants (Principe 4)

	Catalogue de formations	Version 04	
		Mise à jour le : 21/02/22	
		Page 2 sur 2	

(1/2 jour)

- Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont PRPo et CCP) (Principe 5)
- Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

Prérequis : Aucun

Responsable pédagogique : Amandine Crochet

Intervenants : Formateurs en hygiène alimentaire

Moyens pédagogiques : Pédagogie active basée sur l'observation de non-conformités, corrigées par des actions correctives personnalisées

Date la formation : À déterminer avec le client

Lieu de la formation : Chez le client

Sanction de la formation : Certificat de réalisation

Modalités de suivi des stagiaires : Observation, questionnement, exercices pratiques