

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : maîtrisez l’hygiène, l’HACCP et la traçabilité alimentaire

Lien : https://innov-maroc.com/formation/plan-de-maitrise-sanitaire-pms-maitrisez-lhygiene-lhaccp-et-la-tracabilite-alimentaire

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
4 jours (28h)	**QLA302**	**Hygiène et HSE**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Maîtriser les bases de l’hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire
- Appliquer la méthode HACCP dans un environnement professionnel
- Identifier et maîtriser les points critiques de contrôle
- Mettre en place un système de traçabilité efficace
- Gérer les risques sanitaires et les non-conformités
- Structurer un dossier PMS conforme à la réglementation
- Préparer et réussir les audits sanitaires
- Améliorer la sécurité alimentaire au sein de l’établissement

POUR QUI ?

- Responsables qualité et hygiène
- Professionnels de la restauration
- Industriels agroalimentaires
- Responsables de production alimentaire
- Chefs de cuisine et restaurateurs
- Techniciens qualité
- Auditeurs et contrôleurs sanitaires
- Entrepreneurs du secteur alimentaire
- Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et enjeux du PMS
- Obligations réglementaires
- Rôle dans la sécurité alimentaire

2 / Les fondamentaux de l’hygiène alimentaire

- Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)
- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et équipements

3 / Comprendre la méthode HACCP

- Principes fondamentaux de l’HACCP
- Identification des dangers
- Analyse des risques alimentaires

4 / Détermination des points critiques (CCP)

- Identification des étapes critiques
- Limites critiques
- Surveillance des CCP

INNOV MAROC

5 / Mise en place des procédures de maîtrise

- Actions préventives
- Mesures correctives
- Protocoles de contrôle

6 / Gestion de la traçabilité alimentaire

- Traçabilité amont et aval
- Identification des produits
- Systèmes d’enregistrement

7 / Gestion des non-conformités et crises sanitaires

- Détection des anomalies
- Procédures de retrait et rappel
- Gestion de crise alimentaire

8 / Documentation et enregistrements du PMS

- Constitution du dossier PMS
- Fiches de suivi et contrôles
- Archivage des données

9 / Audit et amélioration continue du système

- Audits internes et externes
- Mise à jour du PMS
- Amélioration continue de la sécurité alimentaire

INNOV MAROC

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
23 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC — Tous droits réservés