



Magnis Formation  
25 Rue Roux Soignat  
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94

Fax : 09 72 14 73 95

[info@magnis-formation.fr](mailto:info@magnis-formation.fr)

[www.magnis-formation.fr](http://www.magnis-formation.fr)

Numéro de Déclaration :  
82 69 13786 69

*(cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'état)*

Code NAF :  
8559A

SIRET :  
809 511 793 00014

TVA intra-com :  
FR 32809511793

## PROGRAMME FORMATION

### PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

**Durée** : 2 jours / 14 heures

**Lieu** : MAGNIS FORMATION Lyon 3<sup>e</sup>

#### **Objectifs** :

Conception et mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire

Organisation des diagrammes de fabrication avec  
identification des risques

Réalisation de protocoles avec mesures correctives

Approche du dossier d'agrément sanitaire

**Public visé** : Chef de cuisine, directeur d'établissement,  
responsable qualité et sécurité, personnel d'encadrement.

**Pré-requis** : Maîtriser les notions aux exigences de l'hygiène  
alimentaire (HACCP).

#### **Méthode pédagogique** :

- Apports théoriques : Powerpoint et vidéos
- Exercices pratiques

#### **Points abordés** :

Analyse des connaissances existantes des Agents sur la  
démarche HACCP (attentes, niveau d'apprentissage,  
indicateurs de réussite).

Débuter la prise de recul par rapport à son activité et initier une  
démarche réflexive, moment moteur de la formation.

Les cinq cadres des prescriptions de maîtrise de l'hygiène :

- Politique de santé du personnel
- Procédures nettoyage mains et matériels
- Technologies froid et chaud
- Analyse et auto contrôles
- Normes et règlements

Conformité des locaux (marche en avant)

Documentations

**Objectifs pédagogiques -> Mettre en place le Plan de Maîtrise  
Sanitaire et identifier les risques de contaminations croisés**



Magnis Formation  
25 Rue Roux Soignat  
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94  
Fax : 09 72 14 73 95

[info@magnis-formation.fr](mailto:info@magnis-formation.fr)  
[www.magnis-formation.fr](http://www.magnis-formation.fr)

Numéro de Déclaration :  
82 69 13786 69  
*(cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'état)*

Code NAF :  
8559A

SIRET :  
809 511 793 00014

TVA intra-com :  
FR 32809511793

Plan de lutte contre les nuisibles

- Plan de dératisation, plan de désinsectisation

Contrôle des fournisseurs

- Spécification des matières premières (PH, AW...)
- Fiches de contrôles à réception
- Opérations d'entrée dans les réserves des matières premières après contrôle à réception et premier traitement assainissant
- Procédures de refus

**Objectif pédagogique -> Disposer des bases claires pour les contrôles à réception**

Politique de santé des personnels

Nettoyage du matériel

Propreté des outils en cours de production (20 points de contrôles)

**Objectif pédagogique -> Elaborer une procédure de nettoyage et de désinfection.**

Technologies du froid

Technologies du chaud

Les autos contrôles bactériologiques

- Interprétations des flores

**Objectif pédagogique -> Appliquer ces techniques afin de contrôler certains critères physiques (temps et température).**

Les 12 étapes

Analyse des dangers

- Evaluation qualitative et quantitative des dangers
- Formalisation des mesures préventives

**Objectif pédagogique -> Analyser et évaluer les dangers en restauration.**

Déterminer les CCP

- Définition d'un CCP

Les 3 méthodes pour déterminer les CCP

**Objectif pédagogique -> Utiliser une des trois méthodes afin de déterminer les points critiques de sa production.**

Fixer un seuil critique pour chaque CCP

Mettre en place un Système de surveillance pour chaque CCP

- Définition de « surveiller »
- Mesures de surveillance
- Formalisation des mesures de surveillance

**Objectif pédagogique -> Exercer une surveillance appropriée pour prévenir ou éliminer un danger.**



Magnis Formation  
25 Rue Roux Soignat  
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94  
Fax : 09 72 14 73 95

[info@magnis-formation.fr](mailto:info@magnis-formation.fr)  
[www.magnis-formation.fr](http://www.magnis-formation.fr)

Numéro de Déclaration :  
82 69 13786 69  
*(cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'état)*

Code NAF :  
8559A

SIRET :  
809 511 793 00014

TVA intra-com :  
FR 32809511793

Prendre des mesures correctives  
Appliquer des procédures de vérification et protocoles  
Tenir des registres et constituer un dossier  
**Objectif pédagogique -> Réaliser des protocoles de travail et des mesures correctives efficaces et pertinents.**

Approche du dossier d'agrément sanitaire  
Grille d'audit HACCP  
- Evaluation du plan HACCP mis en place  
- Evaluation de routine de la mise en œuvre effective et efficace du plan HACCP.

**Objectif pédagogique -> Disposer d'outils pratiques pour identifier les dysfonctionnements sur le système HACCP de son service.**

### Documents remis en fin de formation :

Délivrance d'une attestation de formation individuelle remise à chaque participant.