



Magnis Formation
25 Rue Roux Soignat
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94

Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr

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^e

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
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
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.