



Magnis Formation  
12 place Bir Hakeim  
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 00022

TVA intra-com :  
FR 32809511793

## **PROGRAMME FORMATION** **PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE**

***Durée*** : 2 jours / 14 heures

***Lieu*** : MAGNIS FORMATION Lyon 3e

### **Objectifs :**

- Conception et mise en place d'un plan de maitrise 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 du 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  
12 place Bir Hakeim  
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 00022

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
  - Évaluation 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



Magnis Formation  
12 place Bir Hakeim  
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 00022

TVA intra-com :  
FR 32809511793

- Formalisation des mesures de surveillance

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

- 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.