

# Rédiger son plan de maîtrise sanitaire en entreprise alimentaire

1 jour – 7 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène.
- Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Identifier l'importance de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et formaliser les éléments clés.

## PROGRAMME

- Enjeux de la sécurité sanitaire : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques.
- Réglementation en vigueur.
- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Hygiène : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
- Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène inclus dans le PMS
- Documents relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires
- Outils de suivi des autocontrôles.

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel / Vidéoprojecteur, support papier
- Boîte à outils : plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, relevé de températures,...
- Échanges interactifs stagiaires / formateur
- Le stagiaire peut amener ses documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.

## FORMATEUR

Emmanuelle QUIBLIER – conseillère économique et alimentaire depuis 20 ans à la CMA

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation)  
Evaluation de satisfaction

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap  
Adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) Un référent handicap est à votre disposition pour vous accompagner, contacter le service formation de votre CMA

Mise à jour le 29 octobre 2024

## LES

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

## PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

## PRÉREQUIS

Avoir suivi une formation de base en « Hygiène et sécurité alimentaire »

## LIEU : CMAR LOIRE

## DATES / HORAIRES

A St Etienne les :

- Lundi 25 mars 2024
- Lundi 24 juin 2024
- Lundi 18 novembre 2024

De 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30

## TARIF

224 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

## DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 5 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 7 jours avant la date de session

## CONTACT

Service formation  
04 77 92 38 00  
[formation.loire@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.loire@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015  
Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.