

Audit du Plan de Maîtrise Sanitaire : améliorez la conformité et la sécurité alimentaire de votre établissement

Lien : https://innov-maroc.com/formation/audit-du-plan-de-maitrise-sanitaire-ameliorez-la-conformite-et-la-securite-alimentaire-de-votre-etablissement

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
3 jours (21h)	**QLA285**	**Hygiène et HSE**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Savoir auditer un PMS de manière structurée
- Identifier les non-conformités et les risques sanitaires
- Maîtriser les principes HACCP et la réglementation en vigueur
- Évaluer l’efficacité des bonnes pratiques d’hygiène
- Améliorer la sécurité alimentaire en entreprise
- Mettre à jour et faire évoluer un PMS existant
- Développer une démarche d’amélioration continue
- Renforcer la conformité réglementaire des établissements alimentaires

POUR QUI ?

- Responsables qualité agroalimentaire
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Chefs d’entreprise en restauration et agroalimentaire
- Responsables de production alimentaire
- Techniciens qualité
- Encadrants en industrie agroalimentaire
- Restaurateurs et traiteurs
- Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et objectifs du PMS
- Enjeux de sécurité alimentaire
- Cadre réglementaire (HACCP, Paquet Hygiène)

2 / Comprendre la structure du PMS

- Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)
- Plan HACCP
- Plan de traçabilité et de contrôle

3 / Méthodologie d’audit du PMS

- Principes de l’audit interne
- Étapes de la démarche d’audit
- Préparation et planification

4 / Analyse des risques et points critiques

- Identification des dangers alimentaires
- Analyse des CCP (Critical Control Points)
- Évaluation des risques

INNOV MAROC

5 / Vérification des bonnes pratiques d’hygiène

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Organisation des locaux

6 / Contrôle documentaire du PMS

- Vérification des enregistrements
- Mise à jour des procédures
- Gestion des non-conformités

7 / Traitement des écarts et actions correctives

- Identification des anomalies
- Mise en place d’actions correctives
- Suivi des plans d’amélioration

8 / Amélioration continue du PMS

- Mise à jour du système HACCP
- Suivi des performances sanitaires
- Culture 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

23 au 25 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
24 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
18 au 20 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

INNOV MAROC