AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Plan de Maîtrise Sanitaire : De l'HACCP à l'Inspection DGAL, Sécurisez votre Agrément

Lien : https://afrique-formation.com/formation/plan-de-maitrise-sanitaire-de-lhaccp-a-linspection-dgal-securisez-votre-agrement

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA35

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Identifier les exigences réglementaires applicables à son activité (Paquet Hygiène)
- ✔ Formaliser les procédures de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) adaptées à son site
- ✔ Construire et vérifier un diagramme de fabrication fidèle à la réalité terrain
- ✔ Conduire une analyse des dangers complète selon la méthode HACCP (12 étapes)
- ✔ Distinguer les mesures de maîtrise générales (PRP) des points critiques (CCP)
- ✔ Établir un système de surveillance efficace pour chaque point critique identifié
- ✔ Mettre en place un système de traçabilité ascendant et descendant robuste
- ✔ Rédiger la documentation du PMS (Manuel, Procédures, Enregistrements)
- ✔ Préparer et gérer une procédure de retrait/rappel de produits en cas de crise
- ✔ Vérifier l'efficacité de son PMS par des audits internes et des revues régulières

👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires (RSDA)
- ✔ Membres de l'équipe HACCP
- ✔ Chefs d'entreprise (TPE/PME) et Artisans des métiers de bouche
- ✔ Responsables de Production et Chefs d'ateliers
- ✔ Responsables Maintenance (pour la partie BPH/PRP)
- ✔ Futur référent hygiène de l'établissement
- ✔ Personnel administratif en charge de la traçabilité

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Le cadre réglementaire : Le Paquet Hygiène

- Comprendre l'architecture des règlements européens (178/2002, 852/2004, 853/2004)
- Identifier les obligations de résultat vs obligations de moyens pour l'exploitant
- Définir la structure obligatoire du PMS : BPH + HACCP + Traçabilité

2 / BPH - Infrastructure et aménagement des locaux

- Respecter le principe de la marche en avant (flux produits, flux déchets, flux personnel)
- Choisir des matériaux conformes (lisses, lavables, imputrescibles) pour les sols et murs
- Gérer la ventilation et l'éclairage pour éviter la contamination (bris de verre, condensation)

3 / BPH - Maîtrise de l'eau potable et des fluides

- Mettre en place un plan de prélèvement et d'analyse de l'eau du réseau
- Gérer les risques liés à l'air comprimé et à la vapeur au contact des aliments
- Sécuriser le réseau pour éviter les refoulements et contaminations croisées

4 / BPH - Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)

- Rédiger des protocoles de nettoyage précis (Produit, Concentration, Température, Temps)
- Planifier les fréquences de nettoyage et définir les responsables par zone
- Valider l'efficacité du nettoyage (contrôles visuels et microbiologiques de surface)

Afrique Formation

5 / BPH - Plan de lutte contre les nuisibles (Pest Control)

- Identifier les nuisibles cibles (rongeurs, insectes volants/rampants) et leurs zones d'accès
- Positionner stratégiquement les dispositifs de surveillance (pièges, appâts sécurisés)
- Analyser les rapports d'intervention du prestataire externe pour agir sur les causes

6 / BPH - Hygiène et formation du personnel

- Définir les règles vestimentaires et les procédures de lavage des mains
- Mettre en place un plan de formation à l'hygiène adapté à chaque poste de travail
- Gérer l'état de santé du personnel et les règles en cas de maladie contagieuse

7 / BPH - Maintenance préventive et curative

- Établir un planning de maintenance pour éviter les corps étrangers (vis, boulons)
- Utiliser exclusivement des lubrifiants de qualité alimentaire (Food Grade)
- Gérer le nettoyage après intervention technique avant la reprise de production

8 / BPH - Gestion des déchets et sous-produits

- Ségréguer les déchets (CI, CII, CIII) et les stocker dans des conteneurs fermés
- Définir un circuit d'évacuation qui ne croise pas les produits finis
- Gérer l'enlèvement par des prestataires agréés et conserver les preuves

9 / HACCP - Étapes préliminaires (1 à 5 du Codex)

- Constituer l'équipe HACCP pluridisciplinaire et définir le champ d'étude
- Décrire le produit, son usage attendu et construire le diagramme de fabrication
- Vérifier le diagramme de fabrication in situ (marche en avant, croisements)

10 / HACCP - Analyse des dangers (Principe 1)

- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes à chaque étape
- Évaluer le risque pour chaque danger (Probabilité d'apparition x Gravité)

Afrique Formation

- Déterminer les mesures préventives pour maîtriser chaque danger identifié

11 / HACCP - Détermination des CCP et PRPo (Arbre de décision)

- Utiliser l'arbre de décision du Codex pour identifier les Points Critiques (CCP)
- Distinguer les CCP (surveillance continue) des PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels)
- Établir les limites critiques validées pour chaque CCP (ex: couple temps/température)

12 / HACCP - Système de surveillance et Actions correctives

- Définir comment surveiller chaque CCP (Quoi, Qui, Où, Quand, Comment)
- Établir les actions correctives immédiates en cas de dépassement des limites critiques
- Définir le sort du produit non-conforme (blocage, destruction, retraitement)

13 / Gestion de la Traçabilité (Amont / Interne / Aval)

- Tester la capacité à tracer un lot de matière première jusqu'au produit fini
- Assurer la traçabilité des emballages primaires et des ingrédients technologiques
- Réaliser un exercice de traçabilité massique pour vérifier la cohérence des stocks

14 / Gestion des Non-Conformités et Procédure de Retrait/Rappel

- Rédiger la procédure de gestion de crise et d'alerte sanitaire
- Identifier les interlocuteurs clés (DDPP, fournisseurs, clients) et leurs coordonnées
- Réaliser un exercice de simulation de retrait/rappel annuel pour tester l'efficacité

Afrique Formation

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

30 Nov. au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
04 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 Juin au 02 Juil. 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@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés