

Fiche Technique:Formation du personnel et culture sécurité alimentaire

Objectifs de la formation

Synthèse des objectifs et résultats attendus présentés dans la page.

- Réduire les risques, assurer la conformité durable et le progrès continu.
- Cartographier les dangers par étape et poste; prioriser les gestes clés.
- Définir les compétences minimales par fonction et les réviser tous les 12 mois.
- Mettre en place l’escalade, des consignes d’arrêt et des preuves traçables.
- Organiser des entraînements terrain et des retours d’expérience planifiés.
- Stabiliser les écarts, mesurer l’appropriation terrain et piloter l’amélioration.

Repères de gouvernance: compétences critiques par poste revues tous les 12 mois; au moins 2 exercices de gestion de non-conformité par an.

Population cible

Publics et métiers mentionnés dans les usages et la gouvernance.

- Opérateurs au contact direct des aliments; postes critiques.
- Managers de proximité; leaders d’équipe.
- Responsables qualité / sécurité sanitaire; direction.
- Équipes de restauration, ateliers industriels, logistique et distribution.
- Nouveaux entrants, intérimaires, remplaçants; travail de nuit/saisonnier.
- Sites multi-produits / multi-sites nécessitant une cohérence de pratiques.

Durée de la formation

Fréquences et durées citées dans la page.

Type	Fréquence / Durée
Formation initiale (postes au contact direct des aliments)	8 heures
Recyclage (postes critiques)	Tous les 12 mois
Recyclage (thèmes non critiques)	Au plus tard tous les 24 mois
Évaluations / Observations terrain	Pratique tous les 6 mois; observation in situ ≥ 1 fois/an

Programme de la formation

Modules clés listés dans la page; 1–2 lignes chacun.

Hygiène du personnel (BPH / PRP)

- Tenue, lavage des mains, comportements en zone.
- Sensibilisation initiale, rappels courts, supports visuels près des postes.

HACCP: principes et application

- 7 principes: validation, surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements.
- Études de cas, lecture des flux; révision du plan au moins 1 fois/an.

Chaîne du froid et pratiques thermiques

- Températures cibles; contrôles à réception, stockage, préparation, service.
- Calibration des sondes (tous les 6 mois); contrôles réguliers sur produits sensibles.

Nettoyage, désinfection et maîtrise des biofilms

- Séquences, compatibilités, temps de contact, température, agitation.
- Démonstrations sur ligne; validation sur zones difficiles.

Allergènes et prévention des contaminations croisées

- Sources, séparation temporelle, ustensiles dédiés, marquage/étiquetage.
- Vérification au changement de série; escalade immédiate en cas de doute.

Traçabilité et gestion des retraits/rappels

- Exercices chronométrés; registre de décisions; données disponibles.
- Simulation au moins 1 fois/6 mois; objectif traçage complet < 4 h.

PMS: procédures et enregistrements

- Structure documentaire, consignes claires, preuves utiles.
- Révision annuelle; traçabilité des formations liées aux changements.

Lutte nuisibles (IPM)

- Vigilance quotidienne, gestion des déchets, étanchéité des locaux.
- Inspections visuelles régulières; revue annuelle du plan IPM.

Culture sécurité alimentaire et sensibilisation continue

- Rituels clairs; baromètre de culture périodique.
- Micro-briefings quotidiens; supports visuels renouvelés.

Évaluation des compétences et erreurs humaines

- Questionnaires, observations in situ, exercices pratiques; score cible pour postes critiques.
- Double vérification pour opérations à haut risque; remédiations rapides.