

Fiche Technique:Formation sécurité sanitaire en industrie agroalimentaire

Objectifs de la formation

Résultats visés: réduction du risque, conformité démontrée, appropriation durable des méthodes.

- Identifier et hiérarchiser les dangers critiques selon les procédés.
- Renforcer l’application des PRP et des instructions clés au poste.
- Stabiliser les gestes d’hygiène et de nettoyage entre équipes.
- Structurer les preuves: enregistrements, vérifications, traçabilité.
- Réduire les non-conformités et écarts d’audit de façon mesurable.
- Améliorer la réactivité en cas de dérive ou d’alerte.

Indicateurs de suivi évoqués: écarts, incidents, réclamations, audits, performances de nettoyage.

Population cible

- Opérateurs de production et chefs d’équipe (ateliers).
- Référents hygiène, tuteurs, relais internes.
- Services qualité, HSE/SST.
- Maintenance, achats, R&D.
- Managers de site, responsables de production, dirigeants.
- Équipes zones critiques: réception, préparation, cuisson, conditionnement.

Durée de la formation

Élément	Détail
Format des sessions	Micro-sessions 15–45 min (au poste, classes virtuelles, e-learning, ateliers)
Déploiement	Par vagues, pilote sur 1–2 lignes représentatives avant généralisation
Cadence de mesure	Suivi à 30/60/90 jours (écarts, incidents, audits, réclamations)
Durée globale	Non précisée; adaptée aux risques, référentiels visés et contraintes de production

Programme de la formation

Parcours structuré en étapes opérationnelles, adossé aux repères HACCP, ISO 22000, IFS/BRCGS.

Module 1 – Cadrage et cartographie des risques

- Aligner enjeux, périmètre et référentiels visés.

- Cartographier les étapes sensibles et prioriser 3–5 thèmes à fort impact.

Module 2 – Diagnostic documentaire et conformité de base

- Revue du PMS, instructions, enregistrements et preuves.
- Cohérence pratiques/procédures et feuille de route des écarts.

Module 3 – Conception pédagogique et choix des modalités

- Objectifs pédagogiques mesurables; supports visuels ancrés terrain.
- Formats courts (15–45 min), évaluations à chaud et à froid.

Module 4 – Pilote terrain et ajustements

- Test sur 1–2 lignes avec indicateurs simples (écarts, incidents, temps de nettoyage).
- Ajuster rythme, exemples, granularité des consignes.

Module 5 – Déploiement et accompagnement des managers

- Planifier par vagues; doter les managers de kits d'animation.
- Vérifications ciblées au poste; éviter l'effet « one shot ».

Module 6 – Mesure d'efficacité et amélioration continue

- Définir 5–7 indicateurs; consolider les preuves et corriger les écarts.
- Actualiser les supports selon changements procédés/produits.