

Fiche Technique: Formation équipe HACCP logistique et distribution

Objectifs de la formation

- Traduire les principes HACCP en gestes et contrôles concrets sur réception, stockage, picking, chargement et livraison.
- Identifier, surveiller et piloter efficacement les CCP et PRPo avec critères d'acceptation clairs.
- Maîtriser la chaîne du froid, l'étiquetage, la prévention des corps étrangers et la traçabilité de bout en bout.
- Renforcer la tenue documentaire (enregistrements, preuves, libération de lots) et répondre sereinement aux audits ONSSA/ISO 22000/FSSC 22000.
- Améliorer la communication qualité–exploitation–HSE–maintenance et ancrer des routines de contrôle visuel et mesuré.
- Structurer un plan d'actions 90 jours et un tableau de bord resserré pour des gains rapides et mesurables.

Résultats observés ≤ 90 jours (exemples): -30 % d'incidents de température, -20 % de rebuts liés à l'hygiène/étiquetage, +25 % de réactivité sur actions correctives.

Population cible

- Opérations logistiques: réception, préparation de commandes, expédition.
- Responsables de quai et encadrants de proximité.
- Techniciens/animateurs qualité intervenant sur site.
- Chauffeurs et superviseurs transport en lien direct avec les denrées.
- Niveaux acceptés: débutant à confirmé (connaissance de base des flux du site recommandée, sans prérequis théorique).

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée indicative	1 à 2 journées, modulable selon maturité et objectifs
Formats	Intra-entreprise (cas adaptés) ou inter-entreprises (retours croisés)
Organisation	Fractionnement en demi-journées, roulement d'équipes, créneaux tôt/tard possibles
Effectif conseillé	10 à 12 participants par groupe

Programme de la formation

Parcours progressif mêlant apports ciblés, cas réels, mises en situation et évaluations (quiz/QCM, étude de cas, observation terrain).

Module	Objectifs pédagogiques	Durée indicative	Évaluation
Fondamentaux HACCP	Comprendre dangers, CCP, PRPo et traçabilité	3 h	Quiz formatif
Réception et stockage	Contrôles, enregistrements, critères d'acceptation	3 h	Étude de cas
Préparation de commandes	Hygiène, étiquetage, prévention des corps étrangers	3 h	Observation terrain
Transport et livraison	Intégrité, températures, scellés, documentation	2 h	QCM final

Module 1: Principes du HACCP appliqués à la logistique

- Distinction CCP/PRPo, critères d'acceptation mesurables, tolérances adaptées aux flux.
- Mini-quiz et scénarios terrain (chaîne du froid, étiquetage) pour décisions rapides.

Module 2: Hygiène, nettoyage et maîtrise des nuisibles

- Plans de nettoyage par zone (quais, sas, chambres froides, reconditionnement) et preuves d'exécution.
- PRPo nuisibles: inspection, appâts, barrières physiques, réactivité aux signaux faibles.

Module 3: Traçabilité, non-conformités et gestion des rappels

- Schéma de traçabilité pragmatique: lot–emplacement–statut–historique de température.
- Qualification des écarts, actions correctives vérifiables, simulation de rappel pas à pas.