

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA industrie agroalimentaire

Objectifs de la formation

- Sécuriser les procédés et aligner les pratiques sur la réglementation ONSSA, le Codex et ISO 22000/FSSC 22000.
- Maîtriser hygiène, traçabilité amont/aval, autocontrôles, HACCP, PRP/PRPo.
- Formaliser des preuves irréfutables (enregistrements, libération des lots, gestion des non-conformités, dossiers de conformité).
- Atteindre des objectifs mesurables: traçabilité complète < 30 min; plan ND à jour; enregistrements CCP sans défaut 30 jours; argumentation réglementaire en inspection.
- Réduire les écarts et sécuriser les inspections; améliorer les KPI (non-conformités, autocontrôles, délais de réponse, conformité documentaire).

Attestation de stage nominative et suivi à J+45 pour mesurer le transfert opérationnel et consolider les acquis.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, managers (production, maintenance, magasin).
- Superviseurs de lignes, agents de maîtrise, référents documentaires.
- Dirigeants pour piloter le système documentaire et prioriser les actions.
- Inter ou intra-entreprise; groupes limités; test de positionnement et prérequis clarifiés par métier.

Durée de la formation

Format	Durée type	Remarques
Mise à niveau fondamentale	2 à 3 jours	Cadre ONSSA, PRP, intro HACCP, traçabilité, bases PMS.
Préparation inspection / consolidation PMS & HACCP	4 à 5 jours	Cas pratiques poussés; intra recommandé.
Par modules	0,5 à 2 jours / module	Voir tableau programme (cadre ONSSA, PRP/HACCP/PMS, traçabilité & autocontrôles).

Modalités: présentiel (inter/intra) et distanciel; passerelle e-learning via NEW LEARNING; évaluations formatives et sommatives avec attestation.

Programme de la formation

Module 1 — Cadre ONSSA, ISO 22000 et Codex

- Périmètre selon produits/activités et profil de risques.
- Preuves attendues: registres, certificats, autocontrôles, gestion corps étrangers, procédures de crise.
- Lien structurant avec ISO 22000 / FSSC 22000 (HACCP, PRP documentés).
- Lecture des textes/guides, cartographie des zones sensibles et flux.

Module 2 — PRP, HACCP & Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Méthode HACCP pas à pas; CCP/PRPo; limites critiques; validation/vérification.
- PRP: hygiène du personnel, nuisibles, ND, maîtrise des équipements.
- Production de documents concrets: fiches CCP, mesures correctives, plans de validation.
- Focus allergènes, corps étrangers, maîtrise des températures et libération des lots.

Module 3 — Traçabilité, autocontrôles et gestion des écarts

- Codage lots, étiquetage, liaison enregistrements/contrôles et archivage.
- Autocontrôles micro/physico-chimiques: planning, prélèvements, gestion hors spec.
- Traitement des non-conformités et simulation de rappel produit.

Module — Audit interne orienté inspection ONSSA

- Audit flash et grilles alignées sur les attentes des inspections.
- Restitution argumentée et plan d'amélioration.

Module	Durée type	Compétences clés	Évaluation
Cadre ONSSA & ISO 22000	0,5 à 1 jour	Exigences, preuves, inspections	QCM + cas réglementaire
PRP, le HACCP & PMS	1 à 2 jours	CCP/PRPo, validation, enregistrements	Étude de cas + grille de vérification
Traçabilité & autocontrôles	0,5 à 1 jour	Remontée/descente de lots, prélèvements	Exercice chronométré + restitution