

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA

Objectifs de la formation

- Appropriation durable des bonnes pratiques d’hygiène par les équipes.
- Réduction significative des non-conformités lors d’audits ou inspections ONSSA.
- Intégration fluide des exigences dans le PMS et vos référentiels (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Clarifier les rôles et responsabilités liés aux exigences ONSSA à chaque poste.
- Standardiser les contrôles critiques, fréquences et preuves documentaires.
- Améliorer traçabilité, réactivité et robustesse du PMS, tout en réduisant les coûts de non-qualité.

Évaluations multi-moments (QCM, cas, observation, jeu de rôle) et attestation de stage délivrée en fin de formation. Possibilité de suivi à 3–6 mois.

Population cible

- Opérateurs et chefs d’équipe au contact du produit et des contrôles.
- Responsables Qualité / HSE et référents hygiène.
- Encadrants de proximité et personnels en charge des enregistrements.
- Maintenance (équipements, dispositifs de mesure) et services réception/logistique.
- Achats / fournisseurs (interface qualification et contrôles à réception).
- Nouveaux arrivants intégrés à un parcours récurrent.

Durée de la formation

Format	Contenu clé	Modalités
2 jours (fréquent)	Jour 1: fondamentaux (hygiène, réceptions, N/D, traçabilité). Jour 2: CCP, inspections, preuves documentaires, exercices.	Présentiel, distanciel ou hybride.
1 jour	Ciblage d'un risque ou d'un écart prioritaire (ex.: allergènes, corps étrangers, nuisibles).	Session intensive, cas applicatifs.
3 jours	Sites complexes, intégration approfondie au PMS et aux référentiels.	Approche modulaire, ateliers terrain.
Fractionnée (demi-journées)	Multi-équipes avec intersessions pour tester les améliorations sur le terrain.	Organisation souple; compléments e-learning possibles.

Programme de la formation

Modules construits autour des exigences ONSSA, du PMS et des référentiels HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, avec cas pratiques et exercices appliqués.

Hygiène et locaux

- Maîtriser infrastructures, flux et zonage selon ONSSA.
- Points de contrôle et preuves attendues.

Réception et fournisseurs

- Contrôler, documenter et tracer les matières premières.
- Aligner les enregistrements avec les attentes ONSSA.

Nettoyage-désinfection

- Protocoles efficaces, plans de fréquence, vérifications.
- Constitution de preuves et contrôles associés.

Traçabilité et non-conformités

- Renseigner correctement les enregistrements et clôturer les écarts.
- Exercices de traçage et réactions proportionnées.

Inspection ONSSA

- Préparer la visite, présenter les preuves et sécuriser la conformité.
- Jeux de rôle et mises en situation.

Formats intra/inter, présentiel, distanciel ou hybrides. Supports digitaux et capsules de rappel possibles.