

Fiche Technique: Formation inspection sanitaire

Objectifs de la formation

- Préparer, conduire et documenter une inspection sanitaire de bout en bout (interne/externe).
- Identifier rapidement les écarts critiques selon le Codex, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Formaliser des preuves traçables (photos, enregistrements, entretiens) et rédiger un rapport exploitable.
- Concevoir et piloter des plans d’actions hiérarchisés (cotation, 5W2H), avec vérification d’efficacité.
- Prévenir les non-conformités récurrentes : hygiène du personnel, températures, flux propres/sales, allergènes, nuisibles, nettoyage-désinfection, corps étrangers, contrôle fournisseurs.
- Communiquer pendant l’inspection, animer le debriefing et suivre des indicateurs de succès (baisse NC majeures, score d’audit, récurrence).

Alignée HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et exigences ONSSA. Sessions inter et intra-entreprise avec repères J-15 / J0 / J+1–J+30, check-lists, grilles de cotation et canevas de rapport fournis.

Population cible

- Managers de production, responsables qualité, superviseurs HSE, chefs d’équipe, collaborateurs impliqués dans les contrôles d’hygiène, la préparation des audits et le suivi du PMS.
- Niveaux : fondamentaux (réflexes clés), avancé (multi-sites), expert (système d’audit interne intégré).
- Prérequis : notions d’hygiène (niveau 1) ; maîtrise des procédures internes et du PMS (niveaux supérieurs).
- Évaluation par QCM, études de cas et mises en situation ; attestation mentionnant les compétences validées pour appuyer l’habilitation interne.

Durée de la formation

Élément	Détail
Formats	1 jour intensif ; 2 à 3 jours pour un traitement approfondi (simulations, cas, rapports, suivi des plans d’actions).
Modalités	Présentiel, distanciel synchrone ou format mixte avec auto-apprentissage tutoré.
Jalons	Préparation J-15 à J-1 ; déroulé J0 ; suivi J+1 / J+30.
Repères par module	Cadre 2 h ; Préparation 3 h ; Inspection 4 h ; Plan d’actions 3 h.

Programme de la formation

Chaque module combine apports ciblés, études de cas contextualisées, quiz/QCM, ateliers sur pièces réelles et simulations d’entretien d’inspection.

Module 1 — Cadre et référentiels

- Alignement sur HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et attentes ONSSA ; définitions et responsabilités.
- Méthodes : exposé, supports visuels, quiz ; évaluation par QCM.

Module 2 — Préparation de l'inspection

- Revue documentaire PMS, risques prioritaires, planification et outillage (check-lists, grilles de cotation).
- Méthodes : atelier PMS et cas pratique.

Module 3 — Inspection terrain par zones

- Zones : réception, stockage, transformation, conditionnement, expédition ; observation et cotation des écarts.
- Méthodes : simulations terrain ; évaluation via grille notée.

Module 4 — Plan d'actions et suivi

- Hiérarchisation (criticité), 5W2H, responsabilités, délais et vérification d'efficacité.
- Restitution structurée au management et canevas de rapport.

Module 5 — Traçabilité, échantillonnage et maîtrise des CCP/HACCP

- Traçabilité amont/aval, intégrité des enregistrements, retrait-rappel simulé, exigences allergènes.
- Vérifications internes et liens pratiques avec CCP, prérequis et documentation PMS.