

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire

Objectifs de la formation

- Clarifier les obligations applicables (ONSSA, Codex Alimentarius, ISO 22000, FSSC 22000) et les traduire en pratiques terrain.
- Identifier les dangers (biologiques, chimiques, physiques), définir CCP/PRPo et appliquer des mesures de maîtrise robustes.
- Assurer une traçabilité probante, un étiquetage conforme et une gestion efficace des retraits-rappels.
- Standardiser l'hygiène du personnel/locaux, maîtriser les températures et réduire les non-conformités.
- Préparer et réussir les audits (clients/autorités), prioriser les actions correctives et piloter un plan 30/60/90 jours.
- Produire des preuves utiles: check-lists, fiches réflexes, grilles d'audit interne, modèles d'enregistrements.

Attestation délivrée sur la base d'une évaluation combinant QCM, étude de cas et restitution d'un mini-plan d'action (preuves d'acquisition vérifiables).

Population cible

- Équipes de production, préparation et conditionnement.
- Responsables qualité et HSE.
- Chefs d'équipe et encadrement de proximité.
- Fonctions support impliquées: achats, maintenance, logistique.
- Tous niveaux: débutants (montée en compétence) et confirmés (perfectionnement axé résultats).

Durée de la formation

1 à 3 jours selon publics (initiation, perfectionnement, responsables). Séquençage en blocs de 60–90 minutes, micro-pauses et ateliers. Formats: présentiel, distanciel synchrone ou mixte.

Public cible	Durée type	Focus	Formats
Opérateurs (production, réception, préparation)	1 jour	Gestes critiques, contrôles clés	Présentiel / Mixte
Chefs d'équipe & référents hygiène	2 jours	Ateliers HACCP/PMS, traçabilité, étiquetage	Présentiel / Distanciel / Mixte
Responsables qualité/HSE	3 jours	Analyse de risques, audits, pilotage actions	Présentiel / Distanciel / Mixte

Programme de la formation

Cadre légal et normatif (ONSSA, Codex, ISO 22000, FSSC 22000)

- Cartographier les obligations par site/activité et distinguer obligatoire vs recommandé.
- Traduire chaque exigence en gestes de maîtrise et en enregistrements vérifiables.

HACCP & Codex

- Identifier dangers, définir CCP/PRPo, mesures de maîtrise.
- Relier non-conformités aux causes racines et actions correctives.

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Structurer procédures et enregistrements utiles (preuve légère mais probante).
- Auto-inspections et standardisation des routines.

Hygiène du personnel, locaux et équipements

- Gestes standards, zonage, plans de nettoyage-désinfection et lutte nuisibles.
- Indicateurs d'efficacité (ATP, audits flash) et réactions immédiates en cas d'écart.

Traçabilité & Étiquetage

- Traçabilité amont/aval, retrait-rappel efficace, fiabilité des listes d'ingrédients.
- Contrôles d'étiquetage et prévention des contaminations croisées (allergènes).

Audits des autorités & priorités de mise en conformité

- Typologie des écarts (mineurs/majeurs/critiques), délais raisonnables, preuves documentaires.
- Canevas d'auto-inspection et tenue des registres (refroidissement, pasteurisation, etc.).

Évaluation & attestation

- QCM ciblés, mises en situation réalistes, exercice de retraçage.
- Feuille de route priorisée à 30/60/90 jours et partage des résultats avec l'encadrement.