

Fiche Technique: formation qualité agroalimentaire

Objectifs de la formation

- Armer les équipes contre les non-conformités, réclamations clients et ruptures de maîtrise sanitaire.
- Renforcer la capacité à réussir les audits de certification et les contrôles des autorités.
- Instaurer un langage commun entre opérateurs, techniciens, encadrants et responsables qualité.
- Rendre la qualité alimentaire concrète, pilotable et source de valeur.
- Anticiper les écarts, sécuriser les flux et documenter des preuves irréfutables.
- Réduire les coûts de non-qualité et améliorer la performance globale.

Population cible

- Opérateurs et nouveaux entrants (parcours initiation).
- Contrôleurs qualité et techniciens méthodes (perfectionnement technique).
- Responsables de production et responsables qualité.
- Managers et encadrants qualité.
- Sites PME de transformation et sites multisites certifiés.
- Services supports : maintenance, achats, R&D (sessions flash ciblées).

Durée de la formation

Le format standard couvre **2,5 jours**, modulables et fractionnables selon vos contraintes.

Format	Durée / Planning	Particularités
Standard	2,5 jours	Alternance théorie, cas pratiques, QCM
Intra-entreprise	Sur-mesure	Adapté aux produits, procédés et audits à venir
Inter-entreprises	2,5 jours trimestriel	Groupes de 6 à 10 participants, benchmarking
Distanciel	Virtuel fractionnable	Enregistrements disponibles 30 jours
Sessions ciblées	0,5 à 1 jour	Préparation audit, allergènes, traçabilité

Évaluation et attestation : L'évaluation combine QCM, étude de cas et mise en situation. Chaque participant reçoit une attestation nominative de participation et, sur demande, un relevé des acquis.

Programme de la formation

Module 1 — Référentiels, exigences clients et cadre réglementaire

- Architecture normative ISO 22000, GFSI, obligations légales (hygiène, étiquetage, allergènes).
- Liens entre PRP, PRPo, CCP et vérification ; traduction des exigences en critères opérationnels.

Module 2 — HACCP, analyse des dangers et gestion des allergènes

- Construction ou révision de l'étude HACCP : cartographie, dangers, CCP, limites critiques, actions correctives.
- Focus allergènes, contaminations croisées, exactitude de l'étiquetage et livrables opérationnels.

Module 3 — Contrôles opérationnels, PRP/PRPo et traçabilité performante

- PRP clés (nettoyage, nuisibles, hygiène, corps étrangers) et PRPo pertinents sans surqualité.
- Enregistrements utiles, traçabilité amont/aval, tests retrait-rappel et outils de résolution (5M, 8D, AMDEC, DMAIC).

Module 4 — Audit interne, culture sécurité des aliments et gestion de crise

- Plan annuel d'audit, constats factuels, rapport et animation des causeries sécurité des aliments.
- Préparation aux inspections et conduite d'une cellule de crise en cas de retrait-rappel.