Fiche Technique: Formation management sécurité alimentaire

Objectifs de la formation

- Structurer une approche managériale de la sécurité des aliments.
- Réduire les NC majeures en audit et les pertes liées aux retraits/rappels.
- Sécuriser les lancements produits et renforcer la traçabilité.
- Doter les managers de routines terrain, réflexes opérationnels et KPI pilotables.
- Renforcer la maîtrise des dangers, la prévention et la culture sécurité.
- Améliorer la robustesse documentaire et le time-to-proof en inspection (GFSI/IFS/BRCGS).

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE.
- Chefs d'équipe, managers de proximité, encadrement d'ateliers.
- Équipes qualité/production, maintenance, logistique du froid.
- Artisans structurés, PME multisites, sites industriels à haute cadence.
- Filières: laitiers, viandes, mer, plats cuisinés, frais industriel, boissons, BVP, ingrédients, nutrition infantile, petfood, logistique sous T° dirigée.

Durée de la formation

> Évaluations: QCM (diagnostic et fin de modules) et cas pratique lié à vos flux. Attestations nominatives pour chaque participant.

Format	Durée
Intra-entreprise	2 × 7h ou 3 × 4h
Inter-entreprises	1 × 7h + 2h distanciel
Blended	4 modules de 2h + 1 jour présentiel

Programme de la formation

Progression alternant apports, QCM, ateliers sur vos procédures et mises en situation issues de vos flux. Chaque module vise des acquis transférables dès le retour en atelier.

Module 1 — Cadre, référentiels et alignement des objectifs

- Référentiels: ISO 22000, GFSI, Codex; rôles managériaux; principes HACCP.
- Cartographie des risques majeurs; PRP/PRPo; indicateurs concrets alignés aux contrôles.

Module 2 — Maîtrise des risques et animation quotidienne

- Routines 10–15 min: tour de terrain, point hygiène, point CCP.
- Tri visuel, criticité, GO/NO-GO, escalade rapide; rituels visuels et gestes barrières.

Module 3 — Documentation, PMS et preuves en audit

- Robustesse documentaire; traçabilité des contrôles; preuves lisibles et réactives.
- Lien HACCP–PRP–PMS; gabarits: registre hygiène, suivi CCP, libération de lots.

Module 4 — Culture sécurité et formation du personnel

- Microlearning, co-construction de standards, animation par les pairs.
- Évaluation des acquis (QCM, cas), indicateurs d’appropriation; attestation de stage.