MAÎTRISER LA TRAÇABILITÉ ET GÉRER LES NON-CONFORMITÉS DANS UNE DÉMARCHE HYGIÈNE & QUALITÉ

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Salarié
Chef d'entreprise

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire

DUREE

7h soit 1 jour

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Elodie COTTE - ingénieure agroalimentaire, consultante

Dorian HAMON - ingénieur agroalimentaire

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

1 minimum et 14 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Mettre en œuvre un système de traçabilité conforme à la réglementation en identifiant les enregistrements nécessaires tout au long de la chaîne de production.

2. Documenter et suivre les pratiques liées aux équipements, aux produits et aux opérateurs pour garantir la conformité des activités.

3. Identifier, classer et traiter les non-conformités en appliquant les procédures de correction et en assurant le suivi des écarts.

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur
✅ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
✅ Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
✅ Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
✓ Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

Maîtriser la traçabilité et gérer les non-conformités dans une démarche hygiène & qualité

Module 1 : Comprendre l'environnement réglementaire pour structurer une traçabilité conforme
- Terminologie clé : glossaire de la conformité et du suivi qualité
- Lois et textes fondateurs encadrant la traçabilité des produits alimentaires
- Guides de bonnes pratiques : appui documentaire pour la construction de ses procédures
- Autorités de contrôle et missions (DGAL, DAAF, DDPP, Police unique de sécurité sanitaire)
- Démarches administratives : déclaration d'activité, CERFA, agrément ou dérogation selon les flux de produits

Module 2 : Les fondamentaux de la sécurité alimentaire
- Les types de dangers à tracer : chimiques, physiques, allergènes, biologiques
- Classification des agents microbiens : impact sur la conformité sanitaire
- Conditions favorisant l'altération produit : facteurs à consigner
- Conservation et stabilité : éléments influant sur la durée de vie produit et les données de suivi à conserver

Module 3 : Suivre le parcours des produits
- Fiches de réception (n° lot, DLUO, fournisseur)
- Suivi des stocks et mouvements internes
- Enregistrement des températures
- Étiquetage, allergènes, DLC

Module 4 : Assurer la conformité des équipements
- Fiches de nettoyage des zones, gestion des nuisibles
- Fiches de maintenance
- Traçabilité des interventions et contrôles réguliers

Module 5 : Suivi des opérateurs et traçabilité des pratiques individuelles
- Vérification des prérequis opérationnels avant prise de poste (état de santé, conformité des tenues, validation des procédures)
- Suivi de l'application des procédures critiques : lavage des mains, contrôle des zones sensibles
- Registre de formation du personnel lié aux procédures à risques (gestes de production, gestion des produits sensibles)
- Fiches d'anomalies ou d'écarts comportementaux et suivi des mesures correctives

Module 6: Suivi des étapes sensibles de production
- Identification des étapes critiques dans le flux de production de la préparation à la livraison
- Mise en place de procédures standardisées pour chaque étape sensible

Module 7 : Gestion des Non-Conformités
- Identification et classification des non-conformités
- Procédures de traitement :Action immédiate/Action corrective/ Action préventive
- Suivi et documentation des incidents

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 8,5 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,3 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant: 25
juin 2025

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/