

Fiche Technique:formation sanitaire

Objectifs de la formation

Compétences clés visées pour sécuriser l'hygiène, la qualité et la conformité.

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques; évaluer leur criticité.
- Mettre en œuvre des mesures préventives et correctives (HACCP, PRP, contrôle, validation/vérification).
- Ancrer une culture d'hygiène, de prévention et de traçabilité à tous les niveaux.
- S'approprier les référentiels: réglementation, Codex, ISO 22000/9001, BPF/GMP, GLP/BPL.
- Standardiser les pratiques, produire une documentation probante, maîtriser chaîne du froid et flux critiques.

Approche pratique: études de cas, mises en situation et exercices de traçabilité pour des réflexes fiables et des audits sereins.

Population cible

Publics concernés dans l'industrie, les laboratoires, la logistique et le BTP.

- Responsables qualité, QHSE, production, maintenance, achats.
- Équipes opérationnelles exposées aux enjeux d'hygiène, biosécurité et conformité.
- Fonctions support: RH, juridique, direction (amélioration continue, gestion documentaire).
- Prestataires: restauration collective, propreté, froid, sous-traitants agro, maintenance réseaux d'eau/HVAC.
- Profils terrain: opérateurs, chefs d'équipe, techniciens labo, responsables maintenance, chauffagistes, logisticiens.
- Partenaires externes: nettoyage/désinfection, traiteurs, transporteurs sous température dirigée.

Durée de la formation

Formats flexibles selon objectifs et contraintes: inter, intra, blended ou classe virtuelle.

Format	Durée indicative	Modalités
Inter-entreprises	2 jours	Présentiel
Intra-entreprise	2 à 3 jours	Sur site (ateliers)
Blended	3 à 5 jours échelonnés	Distanciel + présentiel
Classe virtuelle	6 × 2 h	Live + exercices

Pédagogie orientée terrain: exercices de traçabilité, simulations d'écarts, audits à blanc et check-lists prêtes à l'emploi.

Programme de la formation

Modules structurés, axés résultats; théorie reliée aux outils opérationnels.

1. Fondamentaux d'hygiène et microbiologie appliquée

- Contaminants et facteurs de croissance.
- Maîtrise des environnements.

2. HACCP et PRP avancés

- Analyse des dangers, CCP, cartographie des processus.
- Validation, vérification et plan d'échantillonnage.

3. Traçabilité et conformité

- Enregistrements et libération de lot.
- Gestion des non-conformités, CAPA, revue de direction.

4. Nettoyage et désinfection

- Choix des produits et protocoles.
- Contrôles (ATP, prélèvements de surface).

5. Chaîne du froid et logistique

- Températures cibles, capteurs, alarmes.
- Transport sous température dirigée.

6. Laboratoire et biosécurité

- BPL/GLP, zones à atmosphère contrôlée.
- EPI et manipulation sûre des échantillons.

7. Gestion de crise et communication

- Retrait-rappel, cellule de crise, coordination.
- Preuves à l'appui et retours d'expérience.

Ateliers métiers (agro, pharma, cosmétique, restauration, BTP) intégrés pour une appropriation sectorielle.