

## Programme de Formation : La Traçabilité et la Gestion des Non-Conformités en Sécurité Alimentaire

### Programme de Formation : La Traçabilité et la Gestion des Non-Conformités en Sécurité Alimentaire



Présentiel

#### A qui s'adresse cette formation ?

##### Pour qui



Personnel de la restauration, de l'agroalimentaire, de la santé, et toute personne manipulant des denrées alimentaires ou travaillant dans un environnement nécessitant une hygiène rigoureuse.

##### Prérequis

Aucun.

##### Modalités pédagogiques

Formation théorique en salle (présentation et échanges).  
Ateliers pratiques (études de cas et exercices).  
Supports pédagogiques fournis : guides, fiches techniques, quiz.

##### Durée :

1 journée  
(environ 7 heures,  
selon le niveau  
de personnalisation)

**Prix de la formation : 995,00 €**

(Pour les formations en intra-entreprise,  
un minimum de 2 participants par groupe est requis.)

## Le Programme

### Objectifs de la formation :

- ✓ Comprendre l'importance de la traçabilité dans la sécurité alimentaire.
- ✓ Mettre en place un système de traçabilité efficace conforme aux exigences réglementaires.
- ✓ Identifier et gérer les non-conformités pour prévenir les risques sanitaires.
- ✓ Réagir efficacement en cas d'alerte sanitaire ou de rappel de produit.

#### 1. Introduction à la Traçabilité en Sécurité Alimentaire

Définition et importance de la traçabilité

Les obligations légales et réglementaires (Paquet Hygiène, ISO 22000, IFS, BRC)

Les acteurs impliqués et leurs responsabilités

**Exercice pratique :** Identification des points critiques de traçabilité dans son entreprise

#### 2. Mise en Place d'un Système de Traçabilité

Enregistrement des matières premières, des produits finis et des flux de production

Systèmes et outils de traçabilité (logiciels, QR codes, étiquetage, bases de données)

Traçabilité descendante et ascendante : de la production au consommateur

**Atelier pratique :** Création d'un plan de traçabilité pour un type de produit

### 3. Gestion des Non-Conformités et Alerte Sanitaire

Identification des non-conformités : critères et seuils d'alerte

Actions correctives et préventives : analyse des causes et solutions

Procédures en cas de crise : rappel produit, communication avec les autorités et les consommateurs

**Étude de cas** : Analyse de rappels de produits alimentaires et gestion des crises

### 4. Audit et Contrôles : Vérifier l'Effectivité de la Traçabilité

Auto-contrôles et audits internes

Tests de traçabilité et simulations de rappel produit

Documentation et archivage des données

**Exercice final** : Simulation d'un contrôle sanitaire et d'un test de rappel produit

### Évaluation et validation

Quiz de fin de formation pour valider les acquis.

Attestation de formation délivrée.

**AXIALYS**  
CONSULTING