

Fiche Technique:Cabinet de Conseil en sécurité alimentaire

Objectifs de la formation

- Diagnostiquer les risques sanitaires liés aux produits et processus
- Assurer la conformité aux normes (ISO 22000, HACCP, marchés export)
- Optimiser les procédures internes et réduire les incidents
- Améliorer la traçabilité et piloter les actions correctives
- Sécuriser la chaîne alimentaire et protéger la santé des consommateurs
- Renforcer la confiance des partenaires commerciaux

Population cible

- Entreprises agroalimentaires et industries de transformation
- Acteurs de la distribution alimentaire
- Collectivités et restauration collective
- Responsables qualité, directeurs techniques, managers HSE
- Startups, PME et multinationales
- Équipes de production et pilotes de processus alimentaires

Durée de la formation

Durée variable selon taille et complexité de l'entreprise, de quelques semaines à plusieurs mois. Formats en présentiel ou hybride, avec visites, audits et réunions à distance.

Type d'intervention	Durée estimée	Modalités
Diagnostic initial et audit	1 à 2 semaines	Sur site + analyse documentaire
Élaboration de plan d'action	2 à 4 semaines	Ateliers collaboratifs + rapports
Accompagnement suivi	3 à 6 mois	Visites régulières ou suivi à distance

Programme de la formation

Étape 1 : Diagnostic initial

- Analyse des pratiques, procédures et incidents
- Évaluation des risques biologiques, chimiques et physiques
- Entretiens et observation terrain

Étape 2 : Analyse documentaire et réglementaire

- Revue des plans HACCP, procédures et certifications
- Identification des lacunes en conformité et bonnes pratiques

Étape 3 : Recommandations et plan d'action

- Rapport détaillé et priorisation des recommandations
- Calendrier, indicateurs et accompagnement à la mise en œuvre

Étape 4 : Suivi et accompagnement

- Suivi régulier des actions et audits périodiques
- Aide à la gestion des certifications et inspections

Ce programme garantit une approche complète, allant du diagnostic initial à un suivi durable de la sécurité alimentaire.