



# Seamróg 973

## Programme de formation

### Préparer le contrôle officiel de son activité de transformation

Dernière mise à jour du programme : 04/10/2025

#### Public cible :

- Profil : Agriculteurs exploitants un ou plusieurs ateliers de transformation de denrées animales à la ferme
- Prérequis : maîtrise de la langue française et des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division)

**Durée :** 7 heures (1 journée)

**Modalités, délais et moyen d'accès :** inscription par courriel, messagerie WhatsApp ou téléphone jusqu'à 5 jours avant la date de début de la formation

#### Tarif :

- Session de formation inter-organismes (inscriptions individuelles) : 245€ par stagiaire
- Session de formation intra-organisme (groupe constitué) : 1 090€ par groupe de 2 stagiaires minimum à 10 stagiaires maximum

#### Contact :

Pour tout contact s'adresser au Responsable de l'organisme qui cumule les fonctions de référent pédagogique, référent handicap et référent qualité :

Nicolas FRAYSSE

téléphone ou messagerie WhatsApp : +594 694 45 71 80

courriel : [nicolas@seamrog973.fr](mailto:nicolas@seamrog973.fr)

#### Objectifs pédagogiques :

- Appréhender le contexte réglementaire du contrôle officiel.
- Apprendre à réaliser un audit interne de la conformité de ses locaux, pratiques et documents.
- Être en mesure de corriger rapidement une non-conformité avant l'arrivée du contrôle.

#### Progression pédagogique :

1. Accueil et prise de contact (**30min**)
2. Comprendre le cadre réglementaire(**1h**)



# Seamróg 973

- 2.1. Le paquet hygiène européen
- 2.2. Agrément sanitaire, dérogation à l'agrément, remise directe au consommateur
- 2.3. L'organisation des contrôles officiels
3. **Les critères de contrôle officiels (1h)**
  - 3.1. Les vadémécums d'inspection
  - 3.2. Une obligation de résultat par rapport à des exigences
  - 3.3. La nécessité de la traçabilité des actions et des denrées
4. **S'auto contrôler avant le contrôle officiel (audit interne) (1h30)**
  - 4.1. Rédiger une grille d'audit simple et cohérente en fonction de son propre Plan de Maîtrise Sanitaire
  - 4.2. Réaliser un audit en fonctionnement
  - 4.3. Analyser les résultats de l'audit et lever les non conformités
5. **Accueillir sereinement et accompagner le contrôle (1h30)**
  - 5.1. Etapes du contrôle officiel : avant, pendant, après.
  - 5.2. Comportement à adopter face à l'agent de contrôle.
  - 5.3. Importance du dialogue et de la transparence.
6. **Suite à donner au contrôle officiel (1h)**
  - 6.1. Hiérarchisation des non conformités
  - 6.2. Rédaction d'un plan d'action SMART
  - 6.3. Communication avec l'organisme de contrôle
7. **Evaluation finale et correction (30min)**

## Organisation :

- Formateur : professionnel expérimenté en accompagnement de porteurs de projet de transformation sous agrément sanitaire européen
- Moyens pédagogiques et techniques
  - Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
  - Projection de documents supports d'interaction
  - Exposés théoriques
  - Etude de cas
  - Mises en situation
- Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation :
  - Feuilles de présence
  - Evaluation des connaissances en fin de formation sous la forme d'un QCM, score minimal de 70% exigé pour valider la formation
  - Formulaires d'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des donneurs d'ordre



# Seamróg 973

## Performance de la formation :

- Nombre de sessions organisées : 1
- Nombre de stagiaires formés : 2
- Taux de validation de la formation : 100%
- Taux moyen de satisfaction stagiaire à chaud : 100%
- Taux moyen de satisfaction stagiaire à froid : Non évaluables (absence de réponses)
- Taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : Non évaluables (absence de réponses)
- Note moyenne de satisfaction financeur : Non évaluables (absence de réponses)