



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

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

Conseil - Audit - Formation

- 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 l'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
 - Formulaire d'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des donneurs d'ordre



Seamróg 973

Conseil - Audit - Formation

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 évaluable (absence de réponses)
- Taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : Non évaluable (absence de réponses)
- Note moyenne de satisfaction financeur : Non évaluable (absence de réponses)