

CATALOGUE FORMATIONS

2026

Best food safety experts
Gabon

NOTRE AMBITION EST DE RÉPONDRE AUX ÉVOLUTIONS CONSTANTES DU SECTEUR DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES...

Nous développons une large offre de prestations en formation, audit et innovation.

Cabinet indépendant et organisme de formation, nous mettons nos expertises au service de l'Innovation, du Développement et de la Qualité pour toutes les entreprises du secteur.

La plus-value de **GFS** repose sur la transversalité de ses compétences internes qui permettent de vous offrir un accompagnement à 360°.

Notre équipe de Formateurs-Consultants et notre réseau d'intervenants est mobilisable à tout instant pour répondre à l'ensemble de vos problématiques.

L'offre de formation de **Gabon Food Safety** couvre toutes les thématiques en lien avec la sécurité sanitaire des aliments : hygiène et sécurité des aliments, qualité, réglementation, management et production, emballages, microbiologie alimentaire...

Nos formations s'adressent à tous les métiers du secteur des IAA : opérateurs, techniciens, cadres, équipes dirigeantes...

FORMER

DES PARCOURS « SUR MESURE »

Personnalisés pour intégrer les spécificités de votre secteur d'activité, de vos process, produits... L'adaptation du parcours à vos enjeux permettra si besoin d'associer plusieurs thématiques, de créer des groupes de niveaux, de personnaliser les modalités et outils pédagogiques (modules digitaux, jeux, mix présentiel / distanciel...).

AUDITER

ÉTAT DES LIEUX

Nous réalisons avec vous un état des lieux et nous vous accompagnons à la mise en œuvre du plan d'actions pour vous préparer aux contrôles officiels, contrôles fournisseurs ...

DIAGNOSTIC

Vous avez une problématique spécifique en :

- Qualité et sécurité des aliments,
- Emballage et conditionnement,
- Risque fournisseur(s),
- Formulation / process

Nous réalisons un bilan et formulons des recommandations pratiques.

Un accompagnement à 360°

CONSEILLER

EN RÉGLEMENTATION

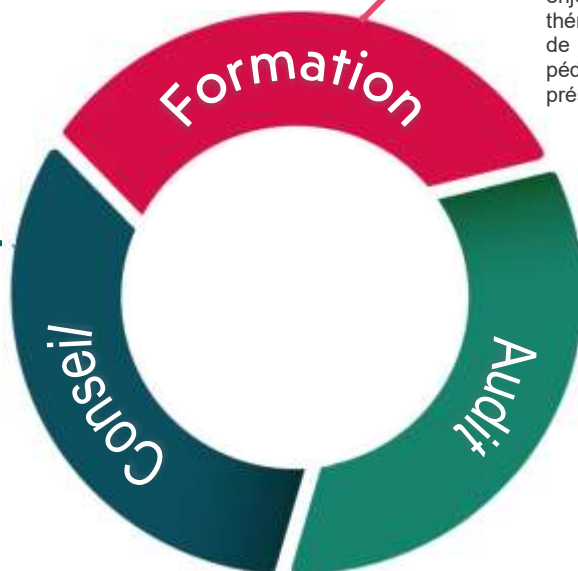
Veille réglementaire et accompagnement personnalisé, représentation en cas de contrôles officiels

EN FOOD SAFETY CULTURE

Accompagnement des entreprises dans la mise en place d'une culture de la sécurité des aliments (FSC) : initier et prendre en main la démarche, évaluer la maturité de l'entreprise en FSC, élaborer un plan d'actions, accompagner à la mise en œuvre...

EN MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Découvrez nos prestations d'expertise microbiologique : Études de stabilité, détermination des DLC / DDM,



RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE

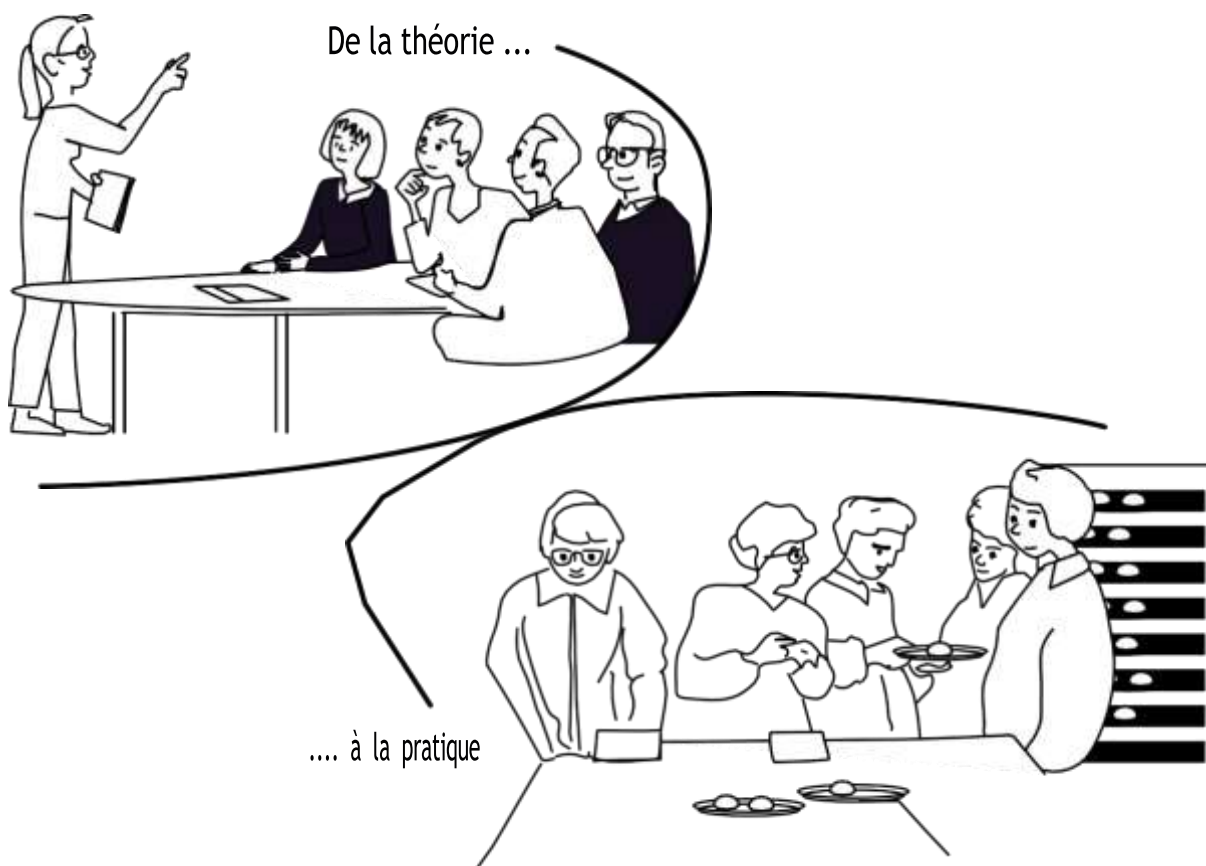
RA001	Réglementation alimentaire : Mode d'emploi	04
RA002	Contexte réglementaire de la Sécurité sanitaire	04
RA003	Comment étiqueter les produits alimentaires	04

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

QE001	Introduction à la gestion de crise	05
QE002	Appréhender la gestion des alertes sanitaires	05
QE003	FOOD SAFETY CULTURE : Intégrez les clés pour structurer votre démarche	05

HYGIÈNE - SÉCURITÉ DES ALIMENTS

HS001	Durée de vie microbiologique des aliments	06
HS002	Bonnes pratiques d'hygiène en IAA	06
HS003	Inspection « Sécurité des aliments »	06
HS004	Conduite du nettoyage et de la désinfection en IAA	06



REGLEMENTATION

RA001

RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE MODE D'EMPLOI : Les sources du droit alimentaire (National et international)

- Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- Identifier les sources de droit pertinentes compte-tenu des activités de l'entreprise
- Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RA002

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ENCADRANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE

- Citer les textes de référence pour la sécurité des aliments
- Énoncer les obligations générales en lien avec la sécurité des aliments
- Expliquer succinctement l'approche HACCP

Responsable, ingénieurs et techniciens des services qualité, réglementation, achat ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur la réglementation encadrant la sécurité sanitaire

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

RA003

COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »
- Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

MANAGEMENT DE LA QUALITE

QE001

INTRODUCTION À LA GESTION DE CRISE EN IAA

- Identifier les obligations réglementaires et les exigences des référentiels en matière de gestion de crise
- Détecter une crise au travers d'une alerte
- Traiter une crise en déroulant les différentes phases du process de gestion de crise
- Clôturer la gestion de crise et en tirer les enseignements

Responsables et ingénieurs qualité

Prérequis : Participer au processus de gestion de crise de l'entreprise

QE002

ARRÊTÉ ENER LA GESTION DES ALERES SANITAIRES

- Expliquer le rôle et le fonctionnement du système d'alerte rapide et de son guide
- Démontrer les enjeux d'une coordination efficace entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire et les pouvoirs publics

Assistant Qualité ou toute personne intégrant un service qualité en IAA

QE003

FOOD SAFETY CULTURE Intégrez les clés pour structurer votre démarche

- Lister les exigences des référentiels en matière de « Food Safety Culture »
- Expliquer les concepts liés à la « culture qualité et sécurité des aliments »
- Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de « Food Safety Culture »
- Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action
- Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes à la « culture qualité et sécurité des aliments » et faire évoluer les comportements durablement

Responsables et ingénieurs qualité

Prérequis : Participer au processus de gestion de crise de l'entreprise

HYGIENE – SECURITE DES ALIMENTS

HS001

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

- Expliquer le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- Illustrer les différentes étapes sur des cas concrets sélectionnés

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

HS002

CONSTRUIRE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

- Décrire le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation et les référentiels IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000
- Expliquer les notions de danger et de risque dans les IAA
- Identifier les risques et trouver les moyens de les maîtriser
- Classer les bonnes pratiques d'hygiène rencontrées en IAA selon la méthode des « 5M »

Chefs d'équipe, opérateurs, techniciens Qualité... Toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

HS003

CONSTRUIRE DES OUTILS « SECURITE DES ALIMENTS »

- Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- Préparer, conduire et conclure les inspections « Sécurité des aliments » de façon efficace
- Mener un plan d'action

Responsables et techniciens des services Qualité et Production, futurs inspecteurs Sécurité des aliments

Prérequis : Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

HS004

CONSTRUIRE UN PLAN D'HYGIENE

- Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- Décrire les différentes techniques
- Concevoir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- Réaliser et interpréter les contrôles

Membres de l'équipe de sinisation, responsables Production, Qualité, Technique

Prérequis : Avoir participé à des études HACCP (Mise en place, mise à jour)



www.vet241.org | CATALOGUE DE FORMATIONS 2026

| TEL : +241 77011266 | 65877754 | Libreville & Port-Gentil | GABON |