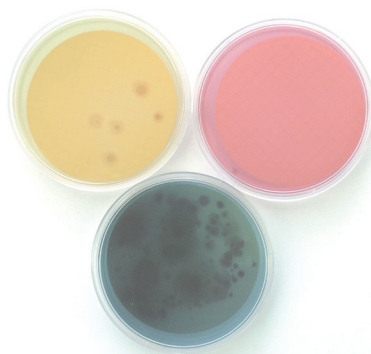


Formations professionnelles

2016-2017

- > Audit / Diagnostic
- > Conseil / Assistance
- > Formation



BILAN HYGIÈNE • SÉCURITÉ DES ALIMENTS

NOS ENGAGEMENTS

L'indépendance :
un diagnostic objectif
et impartial.

Des auditeurs
compétents
et pédagogues.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Etre suivi et conseillé.

Obtenir un plan
d'amélioration continue
avec des objectifs
réalisables et vérifiés.

Etre en conformité
avec la réglementation.

Améliorer
son système HACCP.

Etre informé
des nouvelles
réglementations.

Sensibiliser et former
le personnel sur le
terrain.

DURÉE

1/2 journée en période
d'activité

DEVIS GRATUIT

ÉVALUER PRÉCISÉMENT SON ÉTABLISSEMENT

DÉROULEMENT

Le diagnostic consiste en une visite de votre établissement en période d'activité accompagnée d'un interlocuteur responsable des questions de sécurité alimentaire.

Le diagnostic est composé de contrôles visuels, techniques et d'échanges avec les interlocuteurs sur les aspects suivants :

- Transport, réception, stockage
- Préparation, fabrication
- Locaux
- Equipements
- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Démarche HACCP
- Traçabilité

A l'issue du diagnostic, un bilan est réalisé avec le personnel d'encadrement afin de détailler les points négatifs et de déterminer les actions prioritaires.

Un rapport consignait l'ensemble des observations relevées est établi, il vous servira pour établir un plan d'actions correctives.

Une restitution est proposée à tout le personnel dans les jours qui suivent l'audit.

POURQUOI AUDITER SON ÉTABLISSEMENT ?

- Pour être en conformité avec la réglementation :
les audits entrent dans le cadre des autocontrôles rendus obligatoires par la réglementation
- Pour connaître la réglementation et se former
- Pour vérifier l'application des règles d'hygiène
- Pour se préparer sereinement à un contrôle officiel
- Pour s'améliorer et se mettre en conformité
- Pour prendre conscience des dangers et connaître les risques encourus par le responsable de l'établissement
- Pour votre entreprise et vos clients
- Pour valoriser votre travail

DIAGNOSTIC TRAÇABILITÉ

NOS ENGAGEMENTS

L'indépendance :
un diagnostic objectif
et impartial.

Des auditeurs
compétents
et pédagogues.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Etre en conformité avec
la réglementation.

Valider son système
de traçabilité.

Mettre en évidence
des éventuels points
de rupture.

Optimiser son système
de traçabilité.

Obtenir un plan
d'amélioration continue
avec des objectifs
réalisables et vérifiés.

DURÉE

De 1 h 30 à 1 journée
selon la taille de la
structure

DEVIS GRATUIT

VÉRIFIER L'EFFICACITÉ ET OPTIMISER VOTRE PROCÉDURE DE RETRAIT/RAPPEL

DÉROULEMENT

Phase 1 - Diagnostic et états des lieux

- Champ d'application de la traçabilité
- Diagrammes de fabrication
- Liste des intrants et des produits finis
- Documents, supports et archivages relatifs à l'enregistrement de la traçabilité
- Fonctionnement du système de traçabilité en place
- Procédure de retrait/rappel

Phase 2 - Restitution et préconisations

- Recensement et collecte des éléments disponibles
- Recensement des limites et des éventuels points de rupture
- Détermination des éléments à créer/corriger
- Détermination des améliorations éventuelles
- Rédaction du rapport de synthèse
- Présentation des conclusions du diagnostic

POURQUOI RÉALISER CE DIAGNOSTIC ?

- Pour être en conformité avec la réglementation : la traçabilité est une obligation réglementaire
- Pour vérifier l'application de la réglementation
- Pour connaître la réglementation
- Pour vérifier l'application du système sur le terrain
- Pour se préparer aux contrôles officiels
- Pour optimiser son système
- Pour prendre conscience des dangers

CONCEPTION / RÉAMÉNAGEMENT DE LOCAUX

NOTRE APPROCHE

Anticiper vos besoins futurs.

L'intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles.

Des solutions opérationnelles et des outils performants.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Disposer d'un dossier complet permettant d'obtenir un chiffrage du coût des travaux.

Mise en conformité de vos locaux.

Vérifier la proposition des architectes ou bureaux d'études.

Définir les besoins actuels et à venir.

Accroître les performances de l'établissement.

DURÉE

2 à 8 jours

DEVIS GRATUIT

DÉTERMINER LES CARACTÉRISTIQUES DE SES FUTURS LOCAUX DE PRODUCTION

PROGRAMME

Phase 1 - Diagnostic de l'activité

- Visite du site actuel (le cas échéant)
- Analyse des plans actuels (le cas échéant)
- Analyse de la gamme de produits
- Analyse des diagrammes de fabrication
- Analyse de l'organisation actuelle
- Analyses du matériel de fabrication et de stockage
- Définition des développements futurs

Phase 2 - Elaboration du projet

- Définition des besoins
- Proposition de plans pour les locaux (disposition générale, dimensionnement, circuits, dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires, dispositifs de distribution d'eau, dispositifs de ventilation et d'extraction des buées)
- Proposition pour le matériel et l'équipement (climatisation/réfrigération, dispositifs de lavage, matériel autorisé)

Phase 3 - Validation du dossier projet

- Présentation des choix retenus
- Présentation des préconisations
- Corrections/modifications éventuelles
- Validation du client
- Remise du dossier projet complet

Suite à cette mission, nous pouvons vous accompagner dans la réalisation ou la mise à jour de votre dossier d'agrément sanitaire ou de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

LE DOSSIER D'AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN

NOTRE APPROCHE

Un travail sur site pour vous apporter des solutions opérationnelles et des outils performants.

La présence de votre consultant lors des réunions de travail avec les services officiels.

Une assistance à la rédaction des courriers officiels.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Répondre à la législation en vigueur.

Obtenir une reconnaissance européenne.

Faciliter les futures mises à jour.

DURÉE

Création : 6 à 15 jours

Mise à jour : 1 à 8 jours

DEVIS GRATUIT

ÉLABORER OU METTRE À JOUR SON DOSSIER D'AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN

PROGRAMME

Phase 1 - Etats des lieux

- Recensement et collecte des éléments disponibles
- Recensement des éléments à créer/modifier
- Recensement des actions à mener

Phase 2 - Mise en conformité de l'établissement

- Création/modification des éléments
- Diffusion et application sur le terrain

Phase 3 - Montage du dossier

- Les déclarations d'activités
- La note de présentation de l'entreprise
- Le descriptif des activités de l'entreprise
- Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Plan HACCP
 - Traçabilité

Phase 4 - Ventilation du dossier

- Relecture du dossier avec le client
- Modifications éventuelles
- Validation du dossier par le client

Phase 5 - Remise du dossier à la DDCSPP

- Dépôt du dossier
- Corrections ou ajouts d'éventuels éléments
- Aide à la rédaction du courrier de réponse

SUIVI HYGIÈNE-QUALITÉ EXTERNALISÉ

NOTRE APPROCHE

Un travail sur site.
Une assistance téléphonique ou sur le terrain pour les urgences.
Une équipe pluridisciplinaire mais un seul interlocuteur.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Détermination de vos besoins.
L'organisation est définie selon vos attentes.

DURÉE

Durée et fréquence selon vos attentes
Exemple : 2 jours par mois pendant 6 mois

DEVIS GRATUIT

UN RESPONSABLE QUALITÉ DANS VOTRE STRUCTURE QUAND VOUS LE SOUHAITEZ

EXEMPLES DE MISSIONS «HYGIÈNE-QUALITÉ»

- Mise en conformité vis-à-vis de la législation en vigueur
- Représentation auprès des services officiels
- Relation avec vos fournisseurs de matières premières, vos clients et sous-traitants
- Mise à jour de votre système documentaire
- Développement/mise à jour de l'HACCP
- Audit (BPH, BPF, nettoyage)
- Gestion des analyses et des prélèvements
- Gestion des non-conformités
- Animation de réunions «hygiène-qualité»
- Gestion de crise en cas d'incident alimentaire

EXEMPLES DE MISSIONS SPÉCIFIQUES

- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Mise en place d'un système de traçabilité
- Mise en place d'une démarche qualité
- Accompagnement à la certification IFS/BRC/ISO
- Mise en conformité des étiquettes
- Rédaction des cahiers des charges

POURQUOI CHOISIR NOTRE ASSISTANCE ?

- Pas d'engagement (durées et fréquences modulables)
- Optimisation de votre travail
- Gestion des coûts simplifiée
- Garantie pour votre structure et vos clients

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

NOTRE APPROCHE

Un travail sur site au plus près de vos équipes.

Des solutions opérationnelles et des outils performants.

La prise en compte des documents existants.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Etre en conformité avec la réglementation.

Assurer un retrait rapide et efficace de tout aliment jugé impropre à la consommation.

Réduire les risques économiques liés à un système défaillant.

Identifier les lieux éventuels de contamination.

Améliorer la gestion des stocks.

Améliorer la gestion de production.

DURÉE

2 à 4 jours

DEVIS GRATUIT

ÉLABORER UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ SIMPLE, RAPIDE ET EFFICACE

DÉROULEMENT

Détermination du champ d'application de la traçabilité

- Liste des produits concernés
- Liste des sites de production concernés

Réalisation des diagrammes de fabrication

- Création, modifications ou mises à jour éventuelles

Détermination de la liste des intrants et produits finis

- Matières premières, ingrédients, emballages
- Produits intermédiaires
- Produits finis, produits de négoce

Identification des intrants et des produits finis

- Base de données fournisseurs
- Base de données clients
- Création du numéro de lot

Définition du schéma de traçabilité

Elaboration des documents relatifs à l'enregistrement

Formation des opérateurs

Diffusion et application sur le terrain

Vérification du bon fonctionnement et de l'application

- Réalisation de tests de traçabilité ascendante et descendante

Rédaction d'une procédure de traçabilité

Rédaction de la procédure de retrait/appeal

- Seuils d'alerte
- Contacts
- Transmission de l'alerte

HYGIÈNE EN ALIMENTAIRE • APPLIQUER SON PMS

NOTRE APPROCHE

Une formation adaptable à chaque secteur.

Une pédagogie active et participative.

Des formateurs expérimentés.

Une approche terrain et pratique.

Des exemples concrets

Des quizz et des mises en situation.

Une formation construite sur la réglementation.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Comprendre la réglementation.

Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.

Mettre en application ces règles sur le poste de travail.

Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel.

DURÉE

3 à 4 jours

DEVIS GRATUIT

COMPRENDRE ET RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

PROGRAMME

- Introduction - Les objectifs de la formation
- Module 1 - Panorama de la réglementation
- Module 2 - Les dangers et les risques pour le consommateur
- Module 3 - Les micro-organismes
- Module 4 - Hygiène et sécurité du personnel
- Module 5 - Les locaux et les équipements
- Module 6 - Le nettoyage et la désinfection
- Module 7 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Module 8 - La méthode HACCP (notions)
- Module 9 - La gestion des Non-conformités
- Module 10 - La traçabilité et la gestion de crise
- Questions/discussions

POURQUOI SE FORMER ?

- Pour être en conformité avec la réglementation
- Pour connaître la réglementation
- Pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP
- Pour motiver votre équipe
- Pour votre entreprise et vos clients

CONSTITUER SON DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

NOTRE APPROCHE

Une formation adaptable à chaque secteur.

Une pédagogie active et participative.

Des formateurs expérimentés.

Une approche terrain et pratique.

Des exemples concrets

Des quizz et des mises en situation.

Une formation construite sur la réglementation.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Connaître la composition attendue du dossier d'agrément sanitaire européen.

Obtenir des solutions de présentation.

Etre capable d'élaborer les documents constitutifs du dossier.

Etre en mesure de commercialiser ses produits.

DURÉE

2 jours

DEVIS GRATUIT

ÉLABORER OU METTRE À JOUR SON DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN

PROGRAMME

- Module 1 - Panorama de la réglementation
- Module 2 - Le Dossier d'Agrément Sanitaire
- Module 3 - PMS/Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Module 4 - PMS/le plan HACCP
- Module 5 - PMS/la traçabilité et la gestion des produits non-conformes (retrait/rappel)
- Questions/discussions/recommandations

POURQUOI SE FORMER ?

- Pour être en conformité avec la réglementation
- Pour connaître la réglementation
- Pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP
- Pour motiver votre équipe
- Pour votre entreprise et vos clients

HYGIÈNE EN ALIMENTAIRE

NOTRE APPROCHE

Une formation adaptable à chaque secteur.

Une pédagogie active et participative.

Des formateurs expérimentés.

Une approche terrain et pratique.

Des exemples concrets.

Des quizz et des mises en situation.

Une formation construite sur la réglementation.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Comprendre la réglementation.

Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.

Mettre en application ces règles sur le poste de travail.

Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel.

DURÉE

1 jour

DEVIS GRATUIT

COMPRENDRE ET RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

PROGRAMME

- Introduction - Les objectifs de la formation
- Module 1 - Les dangers et les risques pour le consommateur
- Module 2 - Les micro-organismes
- Module 3 - Hygiène et sécurité du personnel
- Module 5 - Les locaux et les équipements
- Module 6 - Le nettoyage et la désinfection
- Module 7 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Questions/discussions

POURQUOI SE FORMER ?

- Pour être en conformité avec la réglementation
- Pour connaître la réglementation
- Pour comprendre l'intérêt des BPH
- Pour motiver votre équipe
- Pour votre entreprise et vos clients

HYGIÈNE EN ALIMENTAIRE • RESTAURATION

NOTRE APPROCHE

Une pédagogie active et participative.

Des formateurs expérimentés.

Une approche terrain et pratique.

Des exemples concrets.

Des quizz et des mises en situation.

Une formation construite sur la réglementation.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Comprendre la réglementation.

Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.

Mettre en application ces règles sur le poste de travail.

Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel.

DURÉE

2 jours

DEVIS GRATUIT

COMPRENDRE ET RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque

- Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

POURQUOI SE FORMER ?

- Pour être en conformité avec la réglementation
- Pour connaître la réglementation
- Pour comprendre l'intérêt des BPH
- Pour motiver votre équipe
- Pour votre entreprise et vos clients

NOTRE APPROCHE

Une formation adaptable à chaque secteur.

Une pédagogie active et participative.

Des formateurs expérimentés.

Une approche terrain et pratique.

Des exemples concrets.

Des quizz et des mises en situation.

Une formation construite sur la réglementation.

BÉNÉFICES ATTENDUS

Comprendre la réglementation.

Connaître et comprendre l'HACCP.

Mettre en application ces règles sur le poste de travail.

Répondre à la législation en vigueur en termes de formation du personnel.

DURÉE

1/2 journée

DEVIS GRATUIT

COMPRENDRE ET RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

PROGRAMME

- Introduction - Les objectifs de la formation
- Principe 1 - Procéder à une analyse des dangers
- Principe 2 - Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP/PRPo)
- Principe 3 - Fixer le ou les seuil(s) critique(s)
- Principe 4 - Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques
- Principe 5 - Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique donné n'est pas maîtrisé
- Principe 6 - Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Principe 7 - Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application
- Questions/discussions

POURQUOI SE FORMER ?

- Pour être en conformité avec la réglementation
- Pour connaître l'HACCP
- Pour comprendre l'intérêt des Points de contrôle
- Pour sensibiliser votre équipe
- Pour votre entreprise et vos clients