

CATALOGUE Formations 2022

Sciences analytiques
Sécurité des aliments
Management de la qualité
Formations sur mesure



La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie
d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

www.phytocontrol.com

Phytocontrol Centre de formation est
une filiale de Phytocontrol Group



Qui est Phytocontrol Group ?

Phytocontrol Group œuvre au quotidien à garantir la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

Avec 4 expertises métier, le groupe accompagne ses clients dans tous les domaines de la sécurité sanitaire : analyses de laboratoire, veille réglementaire / formations, audits qualité / conseil en hygiène (Food Expert Institute) et traçabilité digitale (digitalisation des Plans de Maîtrise Sanitaire avec la solution zest HACCP).

Ses équipes de spécialistes sont présentes sur divers marchés :

- AgriFood (agro-alimentaire)
- Waters (hydrologie)
- BioPharma (études Bonnes Pratiques de Laboratoire)

Phytocontrol s'attache ainsi à assurer un accompagnement de proximité et un service de qualité différenciant en termes de réactivité et de fiabilité. Le groupe est présent en Europe, en Afrique du Nord et en Russie.



FOOD EXPERT
INSTITUTE
Entreprise partenaire

Qui est Food Expert Institute ?

Laboratoire conseil en hygiène des aliments et véritable alternative nationale, Food Expert Institute a pour vocation d'accompagner les clients de la Grande Distribution, de l'Industrie Agroalimentaire et de la Restauration dans leur maîtrise de la sécurité et de la sûreté des aliments.

A l'appui d'un réseau national de formateurs, de consultants et d'experts, la mission de Food Expert Institute est la protection de la santé des consommateurs au travers de prestations d'audit, de conseil, d'inspection et de formation.

L'approche de Food Expert Institute ? C'est d'accompagner les clients au quotidien et dans leurs projets, dans l'amélioration continue et en co-construction autour de valeurs telles que la satisfaction client, le respect de l'humain et l'innovation.

ZOOM sur le Centre de Formation : Des parcours de formation dynamiques, innovants et collaboratifs !

Le Centre de Formation Phytocontrol met au service de ses clients son expertise dans le domaine analytique, la sécurité des aliments et le management de la qualité, afin de dispenser des formations pertinentes actualisées sur l'ensemble de ces thématiques.

Une équipe d'experts techniques et scientifiques reconnus dans leur domaine et par la profession, vous dispense sur site ou dans nos locaux la formation la plus adaptée à votre problématique.

Food Expert Institute s'est associé au Centre de Formation Phytocontrol permettant d'adresser aux clients une offre de prestations qui leur est spécifiquement adaptée pour un meilleur management de la qualité dont les maîtres mots sont préconisations, co-construction, pédagogie, outils d'aide à la décision, dématérialisation et innovation !

Phytocontrol Centre de Formation est certifié Qualiopi pour ses actions de formation, conformément au Référentiel National Qualité mentionné à l'article L. 6316-3 du Code du travail.



La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Notre certification Qualiopi garantit la qualité du processus de délivrance des actions concourant au développement des compétences et permet la prise en charge des sessions par votre OPCO. Le centre de formation Phytocontrol vous accompagne dans vos démarches.

- Le Centre de formation Phytocontrol est un organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE (EF n° 76 30 03897 30).
- Le Centre de Formation Phytocontrol est enregistré auprès de la DRAAF Occitanie en tant qu'organisme dispensateur de formation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Nos +

✓ Formations personnalisées

Par des parcours de formation adaptés aux besoins, aux niveaux de compétences, et aux rythmes d'apprentissage

✓ Formations collaboratives

Partage de connaissances et de bonnes pratiques, mutualisation des compétences et mises en situations interactives pour faciliter l'apprentissage

✓ Formations innovantes

Solutions digitales, quizz, sondages, jeux... : La formation devient ludique et plus efficace.



La formation à distance

Le centre de formation propose un grand nombre de formations en distanciel via une plateforme sécurisée permettant partage de document, interaction ludique et échange en live. Les avantages de la formation à distance :

- ✓ Ouverte à un plus grand nombre de collaborateurs.
- ✓ Flexibilité de l'organisation.
- ✓ Gain de temps, car pas de déplacement sur le lieu de formation.
- ✓ Le coût de la formation est adapté selon la demande. Un bilan de compétences doit être validé à la fin de la formation pour recevoir l'attestation d'acquisition des compétences.

Le formateur reste à la disposition des participants pour répondre à tous ou de façon privée aux questions posées. Demandez dès à présent un devis et votre programme sur-mesure.

Formations inter ou intra-entreprise

- ✓ Les formations inter-entreprises, dispensées dans les locaux du laboratoire Phytocontrol à Nîmes, ou en régions, et communes à plusieurs entreprises, permettent un partage d'expériences riche et collaboratif.
- ✓ Les locaux confortables dernière génération sont adaptés aux formations ; celles-ci sont animées par une équipe dont la seule vocation est de vous transmettre son expertise.
- ✓ Les formations intra-entreprise se font dans vos locaux et ciblent vos besoins. Ces modules sur-mesure permettent de former toute une équipe.



Expertise

Formations par des experts scientifiques / experts métiers



Technologie

Formations techniques sur parc analytique dernière génération

Nos engagements

Flexibilité

Audits, accompagnements, formations inter ou intra entreprises



Proximité

Formations disponibles dans vos locaux ou chez Phytocontrol partout en France et en Europe

Pour le salarié, la formation continue c'est :

- ✓ Acquérir une reconnaissance de ses compétences et issues de son expérience professionnelle
- ✓ Se projeter dans un parcours de formation professionnelle original
- ✓ Améliorer son employabilité en façonnant son parcours professionnel

Pour l'entreprise, la formation continue sert à :

- ✓ Motiver et fidéliser les salariés tout en développant l'esprit et la cohésion d'équipe
- ✓ Identifier les compétences des collaborateurs afin de mettre en place une bonne gestion prévisionnelle des ressources et compétences
- ✓ Optimiser les compétences et développer la polyvalence
- ✓ Faciliter l'adaptabilité aux différents postes et missions d'entreprise en interne



☑ ACCOMPAGNEMENT FOOD EXPERT INSTITUTE	8
① • FORMATIONS PERSONNALISÉES	
1• Démarche Obligatoire en sécurité des aliments	10
2• Démarche Volontaire en sécurité des aliments	10
3• Démarches environnementales	11
② • AUDIT & CONSEIL	12
☑ SCIENCES ANALYTIQUES	14
① • CONTAMINANTS	
1• Analyse des contaminants en Agroalimentaire	15
2• Analyse des pesticides en Agroalimentaire	16
3• Analyse des contaminants d'emballage et de process en agroalimentaire	17
4• Gestion du risque Mycotoxines en Agroalimentaire	18
② • OGM - ALLERGENES	
1• Analyse des Allergènes en Agroalimentaire	19
2• Analyse des OGM en Agroalimentaire	20
③ • MICROBIOLOGIE	
1• Microbiologie appliquée en IAA	21
2• Micro-organismes pathogènes en Agroalimentaire	22
3• Microbiologie Alimentaire : Comprendre et interpréter les résultats d'analyse	23
④ • METROLOGIE	
1• Métrologie en IAA- Initiation	24
⑤ • BONNES PRATIQUES DE PRELEVEMENTS	
1• Bonnes pratiques de prélèvements environnement : process de maîtrise des contaminations issues de l'environnement	25
2• Bonnes pratiques de prélèvements alimentaires : pour analyse microbiologique	26
3• Bonnes pratiques de prélèvements d'eaux	27
4• Risque Légionelle et prélèvements d'eaux pour analyse Légionelle – ECS et TAR	28

☑ SÉCURITÉ DES ALIMENTS	30
1• La mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	31
2• La méthode HACCP - Niveau Initial	32
3• La méthode HACCP - Niveau Expert	33
4• L'étiquetage des denrées alimentaires - INCO – Valeurs nutritionnelles	34
☑ MANAGEMENT DE LA QUALITÉ	36
1• IFS Food v7- Niveau Initial	37
2• IFS Food v7- Niveau Approfondi	38
3• IFS Global Markets Food v2	39
4• IFS Broker v3 : Mise en place de l'IFS Broker V3 dans votre entreprise	40
5• BRC Food v8	41
6• FSSC 22000 V5.1	42
7• Food Safety Culture - Niveau Initial	43
8• Food Safety Culture - Niveau Approfondi	44
9• Formation de Formateurs à la Food Safety Culture	45
10• Food Defense	46
11• Audit interne : selon la norme ISO 19011 v2018	47
12• Gestion de Crise	48
13• Food Fraud	49
14 • ISO 22000 v2018	50
☑ FORMATIONS PERSONNALISÉES	52
1• Formations sur-mesure	52

Sommaire

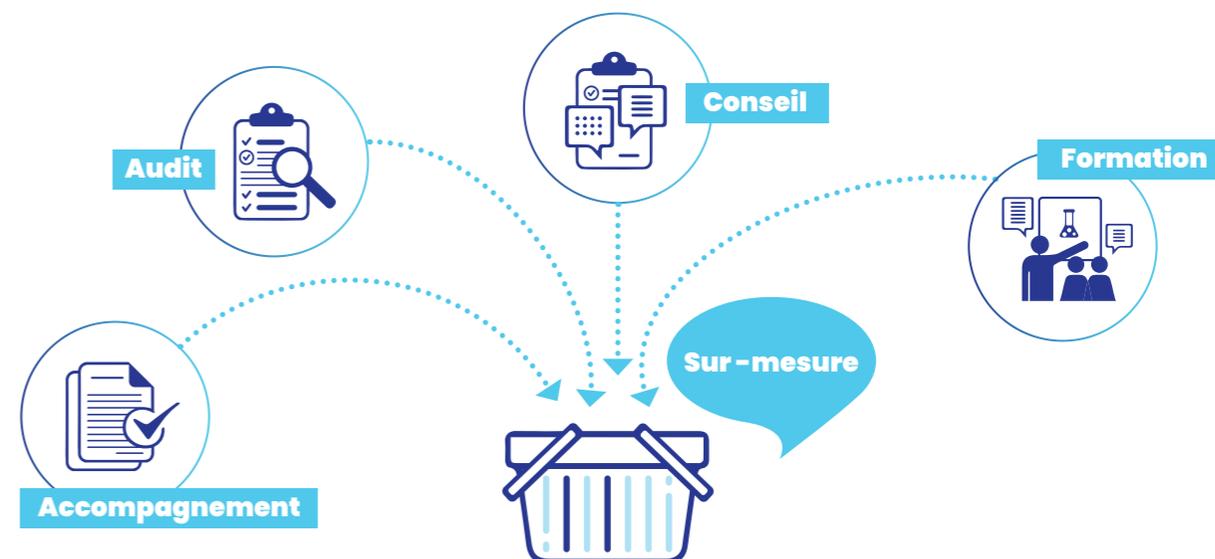
① Formations personnalisées

- ✓ Démarche Obligatoire en sécurité des aliments
- ✓ Démarche Volontaire en sécurité des aliments
- ✓ Démarches environnementales

② Audit & Conseil

Professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Distribution, de l'Industrie Agro-Alimentaire : contactez-nous pour votre formation personnalisée

- ✓ Formation sur les principes, les méthodes et les normes
- ✓ Réalisation d'audit de diagnostic avec propositions d'actions correctives
- ✓ Accompagnement à la rédaction des documents obligatoires
- ✓ Aide à l'élaboration de plan de contrôle
- ✓ Action de sensibilisation et/ou de formation au management de vos normes ISO



► Démarches environnementales

► Démarche Obligatoire en sécurité des aliments

INFOS

PUBLIC Professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Distribution, de l'Industrie Agro-Alimentaire

Nous contacter pour tous les détails et proposition d'accompagnement sur vos démarches obligatoires et volontaires.

PROGRAMME :

- 1 Plan de Maitrise Sanitaire et HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- 2 Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication
- 3 Réglementation et interprétation des résultats
- 4 Etiquetage et traçabilité
- 5 Formation en restauration commerciale selon l'arrêté ministériel du 5 octobre 2011
- 6 Interprétation des données

PROGRAMME :

- 1 La méthode RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control) en blanchisserie
- 2 Maitrise des risques Legionelle sur les réseaux d'eaux chaudes sanitaires

INFOS

PUBLIC Professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Distribution, de l'Industrie Agro-Alimentaire

Nous contacter pour tous les détails et proposition d'accompagnement sur vos démarches environnementales.

► Démarche Volontaire en sécurité des aliments

PROGRAMME :

- 1 Référentiels de management de la qualité :
 - IFS Food version 7
 - IFS Global Markets Food version 2
 - IFS Broker version 3
 - IFS Logistics version 2.2
 - BRC version 8, ISO
 - ISO 22000 et FSSC 22000
 - FSQS
- 2 Chapitres spécifiques de ces référentiels :
 - Food Safety Culture
 - Food Defense
 - Food Fraud



INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



DISTRIBUTION ALIMENTAIRE



RESTAURATION



HÔTELLERIE

INFOS

PUBLIC Professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Distribution, de l'Industrie Agro-Alimentaire

Nous contacter pour tous les détails et proposition d'accompagnement personnalisé pour votre audit.

PROGRAMME :

- 1 Visite-conseil
- 2 Analyse des causes (contamination, nuisibles...)
- 3 Suivi dynamique des pratiques
- 4 Plan d'action et suivi des actions
- 5 Evaluation Hygiène
- 6 Infrastructure
- 7 Audit industriel

Une équipe qualitative et reconnue sur votre marché.

PROGRAMME :

- 1 Vous aider à anticiper vos problématiques en amont
- 2 Mise en place d'un référentiel qualité (PMS, ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food, IFS Global Market, BRC...)
- 3 Food defense
- 4 Dossier d'agrément CE
- 5 Traçabilité
- 6 Gestion des risques (allergène, Listeria, corps étrangers...)
- 7 Gestion de crise
- 8 Validation des mentions d'étiquetage
- 9 Plan de surveillance, risques émergents
- 10 Préconisations (assistance technique, plan de progrès, data management...)

INFOS

PUBLIC Professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Distribution, de l'Industrie Agro-Alimentaire

Nous contacter pour tous les détails et proposition de conseil personnalisé.

Sommaire

① - CONTAMINANTS

- ✓ Analyse des contaminants en Agroalimentaire
- ✓ Analyse des pesticides en Agroalimentaire
- ✓ Analyse des contaminants d'emballage et de process en agroalimentaire
- ✓ Gestion du risque Mycotoxines en Agroalimentaire

② - OGM - ALLERGENES

- ✓ Analyse des Allergènes en Agroalimentaire
- ✓ Analyse des OGM en Agroalimentaire

③ - MICROBIOLOGIE

- ✓ Microbiologie appliquée en IAA
- ✓ Micro-organismes pathogènes en Agroalimentaire
- ✓ Microbiologie Alimentaire : Comprendre et interpréter les résultats d'analyse

④ - METROLOGIE

- ✓ Métrologie en IAA - Initiation

⑤ - BONNES PRATIQUES DE PRELEVEMENTS

- ✓ Bonnes pratiques de prélèvements environnement : process de maîtrise des contaminations issues de l'environnement
- ✓ Bonnes pratiques de prélèvements alimentaires : pour analyse microbiologique
- ✓ Bonnes pratiques de prélèvements d'eaux
- ✓ Risque Légionelle et prélèvements d'eaux pour analyse Légionelle – ECS et TAR



CONTAMINANTS

▶ ANALYSE DES CONTAMINANTS EN AGROALIMENTAIRE

PESTICIDES, MYCOTOXINES, MÉTAUX LOURDS

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur les résidus de pesticides, les mycotoxines et les contaminants émergents
- ✓ Maîtriser les techniques analytiques (méthodes et outils)
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse

PROGRAMME :

- 1 Les contaminants recherchés et leurs caractéristiques
 - Pesticides
 - Mycotoxines
 - Métaux lourds
 - Autres contaminants: dioxines, HAP, 3MCPD...
- 2 Les différentes techniques d'extraction de contaminant (préparation des échantillons)
- 3 Les différentes techniques d'analyses qualitatives et quantitatives en recherches ciblées (chromatographie, spectrométrie de masse, spectroscopie)
- 4 De l'analyse au résultat sur les rapports (mode de calcul, expression des résultats, contrôles qualité, utilisation des incertitudes...)
- 5 Validation des méthodes (les différents critères permettant de caractériser les performances d'une méthode)
- 6 La réglementation (Les textes en vigueur en conventionnel, agriculture biologique, labels...)
- 7 Interprétation des résultats d'analyse et plans d'action



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 7 h  12 stagiaires maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
790 € HT par participant	sur devis

SCIENCES ANALYTIQUES CONTAMINANTS

► ANALYSE DES PESTICIDES EN AGROALIMENTAIRE

PRINCIPALES FAMILLES DE PESTICIDES (UTILISATION, ANALYSES, INTERPRÉTATION)



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

€ Inter-entreprises	Intra-entreprise
790 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur l'origine et la classification des pesticides, ainsi que leur caractéristiques physico chimiques.
- ✓ Maîtriser les techniques analytiques (Méthodes QuEChERS et mono résidus)
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse de pesticide en conventionnel ou en agriculture biologique

PROGRAMME :

- 1 Les catégories de pesticides recherchés et leurs caractéristiques
 - Insecticides, Herbicides, Fongicides
 - Propriétés physicochimiques
 - Toxicité
- 2 Réception – échantillonnage – broyage- techniques d'extraction (Multi ou mono résidus ? Principe de la QuEChERS, QuPPE) – Etapes critiques
- 3 Les différentes techniques d'analyses qualitatives et quantitatives en recherches ciblées (chromatographie, spectrométrie de masse) – Les méthodes normalisées
- 4 Effets matrice – confirmation de résultats
- 5 De l'analyse au résultat sur les rapports (mode de calcul, expression des résultats, contrôles qualité, utilisation des incertitudes...)
- 6 Validation des méthodes (les différents critères permettant de caractériser les performances d'une méthode) – suivi des performances d'une méthode
- 7 La réglementation (Les textes en vigueur : conventionnel, Bio, babyfood)
- 8 Interprétation des résultats d'analyse et plans d'action

CONTAMINANTS

► ANALYSE DES CONTAMINANTS D'EMBALLAGE ET DE PROCESS EN AGROALIMENTAIRE

CONTAMINANTS DES MATÉRIAUX, COMPOSÉS NÉOFORMÉS

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur les contaminants d'emballages les plus courants ainsi que les néoformés (apparaissant sur des produits transformés)
- ✓ Maîtriser les techniques analytiques (méthodes et outils)
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse

PROGRAMME :

- 1 Les contaminants recherchés et leurs caractéristiques
 - Plastifiants (Phtalates et bisphénols) et composés perfluorés (PFAS)
 - Huiles minérales (MOSH/MOAH)
 - HAP, PCB, dioxines, Acrylamide, 3-MCPD, carbamate d'éthyle
 - Métaux lourds
- 2 Les différentes techniques d'extraction de contaminants (préparation des échantillons)
- 3 Les différentes techniques d'analyses qualitatives et quantitatives en recherches ciblées (chromatographie, spectrométrie de masse, spectroscopie)
- 4 De l'analyse au résultat sur les rapports (mode de calcul, expression des résultats, contrôles qualité, utilisation des incertitudes...)
- 5 Validation des méthodes (les différents critères permettant de caractériser les performances d'une méthode)
- 6 La réglementation (Les textes en vigueur : contenants ou contenus ?)
- 7 Interprétation des résultats d'analyse et plans d'action



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

€ Inter-entreprises	Intra-entreprise
790 € HT par participant	sur devis



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

4 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
400 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur les mycotoxines : facteurs de développement et risques sanitaires
- ✓ Appréhender les modalités de gestion des mycotoxines du champ aux produits transformés
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur

PROGRAMME :

- 1 Les mycotoxines : Définition, état des lieux, facteur de la toxicogénèse
- 2 Caractéristiques des mycotoxines les plus courantes :
 - Propriétés physico chimiques des mycotoxines
 - Toxicité
 - Impact de l'échantillonnage et étude des normes d'échantillonnage
- 3 Gestion du risque mycotoxines : actions préventives et curatives
 - Gestion des champs, cultures, récoltes
 - Séchage, stockage et procédés de décontamination physique, chimique et biologique
 - Méthodes d'analyses des mycotoxines
- 4 Le contexte réglementaire: Règlementation européenne en vigueur pour le prélèvement et la conformité des résultats
- 5 Plan de contrôle et évolutions réglementaires à venir.



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur les allergènes et comprendre les risques associés
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Maîtriser les techniques et la stratégie analytiques (méthodes et outils)
- ✓ Savoir lire un rapport d'analyse et en interpréter les résultats vis-à-vis de la réglementation

PROGRAMME :

- 1 Allergènes : Biologie
 - Définition
 - Conformation des protéines
 - Interaction
- 2 Principe et mécanismes des allergies alimentaires
- 3 Les méthodes de détection des allergènes :
 - Test bandelette (LFD)
 - ELISA (sandwich, compétition)
 - PCR en temps réel (Taqman ou intercalant)
 - LCMSMS
- 4 Prévention du risque allergique, intégration du danger allergènes au système HACCP, attentes des consommateurs et principales causes de contamination
- 5 Le contexte réglementaire et les rapports d'analyses

▶ ANALYSE DES OGM EN AGROALIMENTAIRE



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Acquérir des connaissances sur les OGM (classiques et de nouvelle génération) et comprendre les risques associés
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Maîtriser les techniques et la stratégie analytiques (méthodes et outils)
- ✓ Savoir lire un rapport d'analyse et en interpréter les résultats vis-à-vis de la réglementation

PROGRAMME :

- 1 Les OGM recherchés et leur caractéristiques
 - Définition
 - Méthodes d'obtention (transgénèse, NBT)
 - Principaux OGM rencontrés en IAAs et provenance
 - Réglementation (y compris les avancées sur les NBT)
- 2 Les méthodes d'extraction de l'ADN (préparation des échantillons)
- 3 Les méthodes d'analyse :
 - PCR en temps réel (Taqman ou intercalant) : principe
 - Analyses qualitatives et quantitatives
 - Criblage des marqueurs (performance des méthodes)
 - Identification et quantification des OGM (performance des méthodes)
 - Stratégie analytique en fonction du type de matrice
- 4 Validation du processus analytique global (depuis l'échantillon de laboratoire jusqu'à la l'issue de la méthode PCR (critères permettant de caractériser les performances d'une méthode)
- 5 Les rapports d'analyse :
 - Comprendre la lecture des résultats d'un bulletin d'analyses
 - Comprendre les LD/LQ théoriques et pratiques
 - Savoir quand étiqueter le produit analysé

▶ MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE EN IAA



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître le monde microbien, les différents microorganismes trouvés dans les aliments et les risques associés
- ✓ Savoir identifier les différentes sources de contamination et mettre en place les mesures préventives et correctives appropriées
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Maîtriser les techniques analytiques (méthodes et outils)
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse

PROGRAMME :

- 1 Aspects fondamentaux de la microbiologie
 - Les différents types de microorganismes
 - Caractéristiques et facteurs de développement
 - Principaux microorganismes rencontrés en IAA
 - Germes d'altération, germes pathogènes et toxi-infections
- 2 Mesures préventives et correctives pour maîtriser le risque microbien
 - Hygiène du Personnel
 - Nettoyage et Désinfection
 - Maîtrise des circuits et des process de fabrication
 - Plan de contrôle
- 3 Les méthodes d'analyse :
 - Techniques de prélèvement
 - Milieux de culture
 - Méthodes normalisées et méthodes alternatives pour flores pathogènes et pour flores de qualité hygiénique
 - Choix des méthodes en fonction de ses objectifs, méthodes de confirmation et tests d'identification

4 Les rapports d'analyse :

- Critères microbiologiques réglementaires
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses

▶ MICRO-ORGANISMES PATHOGENES EN AGROALIMENTAIRE

▶ MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS

Connaissances de base en microbiologie alimentaire

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître le monde microbien, les micro-organismes pathogènes des aliments et les risques associés
- ✓ Savoir identifier les différentes sources de contamination et mettre en place les mesures préventives et correctives appropriées
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur
- ✓ Connaître les méthodes de dénombrement et de détection de ces microorganismes
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse

PROGRAMME :

- 1 Micro-organismes pathogènes : les fondamentaux
 - Les principaux germes pathogènes rencontrés dans les aliments
 - Salmonella
 - Escherichia coli STEC
 - Listeria monocytogenes
 - Staphylocoques à coagulase positive
 - Bacillus cereus
 - Cronobacter spp
 - Clostridium perfringens
 - Campylobacter jejuni
 - Aspergillus et Penicillium ochratoxinogènes
 - Origines, caractéristiques et facteurs de développement
 - Epidémiologie et pathogénicité
- 2 Les méthodes d'analyse des flores pathogènes :
 - Méthodes normalisées
 - Méthodes alternatives
- 3 Les rapports d'analyse :
 - Critères microbiologiques réglementaires
 - L'interprétation d'un bulletin d'analyses
- 4 Maîtrise des pathogènes en IAA

COMPRENDRE ET INTERPRETER LES RESULTATS D'ANALYSES

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître les principes de base de la microbiologie alimentaire
- ✓ Comprendre les analyses microbiologiques
- ✓ Appréhender la place des analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire
- ✓ Savoir interpréter un rapport d'analyse et mettre en œuvre un suivi des résultats et plans d'action efficaces.

PROGRAMME :

- 1 Aspects fondamentaux de la microbiologie
 - Les différents types de microorganismes des aliments
 - Caractéristiques et facteurs de développement
 - Germes d'altération, germes pathogènes et risques associés
- 2 Les analyses microbiologiques :
 - Objectif et principe de l'analyse microbiologie
 - Méthodes normalisées et méthodes alternatives pour flores pathogènes et pour flores de qualité hygiénique
 - Choix des méthodes en fonction des objectifs
- 3 Interprétation des rapports d'analyse :
 - Critères microbiologiques réglementaires
 - L'interprétation d'un bulletin d'analyses
- 4 Faire du résultat d'analyse un outil de maîtrise de la qualité alimentaire
 - Mise en place des plans d'action en fonction des risques identifiés



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Personnel de laboratoire, techniciens et responsables qualité des industries agro-alimentaires

PRÉREQUIS

Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

▶ MÉTROLOGIE EN IAA - INITIATION



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas pratiques

PUBLIC Techniciens IAA non initiés à la métrologie

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Comprendre l'objectif de la fonction métrologie
- ✓ Appréhender les notions fondamentales autour de la mesure
- ✓ Connaître les principaux référentiels en métrologie
- ✓ Comprendre ses résultats d'étalonnage et les « utiliser »
- ✓ Evaluer l'impact de la métrologie sur le résultat final

PROGRAMME :

- 1 Métrologie : Historique et objectifs
- 2 Mesure : les notions fondamentales
 - Définitions / Lexique / Vocabulaire de la métrologie
 - Le système d'unités internationales et ses symboles
- 3 Référentiels Métrologie : les incontournables
 - BIPM (Bureau International des Poids et Mesures), VIM (Vocabulaire International sur la Métrologie), GUM (Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure)
 - Normes et accréditations
- 4 Caractéristiques d'une chaîne de mesure
 - Caractérisation métrologique des appareils de mesures
 - Raccordement de nos équipements de métrologie au système international
- 5 Calculs d'incertitudes et types d'erreurs classiques
 - Pipettes automatiques , incertitudes masses étalons...

Applications pratiques - Etude de rapports d'étalonnage

▶ BONNES PRATIQUES DE PRÉLÈVEMENTS ENVIRONNEMENT

PROCESS DE MAÎTRISE DES CONTAMINATIONS ISSUES DE L'ENVIRONNEMENT

OBJECTIFS :

- ✓ Prendre conscience des enjeux et exigences réglementaires
- ✓ Identifier les sources de contamination
- ✓ Connaître les notions de base en microbiologie alimentaire
- ✓ Apprendre à travailler de façon aseptique
- ✓ Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface

PROGRAMME :

- 1 Prélèvements environnement: objectifs
 - 2 Contexte réglementaire et normatif
 - 3 Les différentes sources de contaminations
 - 4 Germes impliqués et risques associés
 - 5 Le prélèvement stérile dans les ateliers de production:
 - Plan de prélèvement, choix des surfaces à prélever
 - Equipement et matériel
 - Bonnes pratiques du prélèvement
 - 6 Les méthodes de prélèvements de surfaces :
 - Lames et boîtes gélosés, écouvillons, chiffonnettes
 - 7 Maîtriser la chaîne logistique jusqu'au lieu d'analyse
- Applications pratiques



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Approche pratique par mise en situation / travaux dirigés

PUBLIC Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des prélèvements d'environnement.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
490 € HT par participant	sur devis

▶ BONNES PRATIQUES DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES

▶ BONNES PRATIQUES DE PRÉLÈVEMENTS D'EAUX

POUR ANALYSE MICROBIOLOGIQUE



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Approche pratique par mise en situation / travaux dirigés

PUBLIC Personnels amenés à réaliser des prélèvements de produits alimentaires pour analyse microbiologique

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
490 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Prendre conscience des exigences réglementaires
- ✓ Connaître les notions de base en microbiologie alimentaire
- ✓ Identifier les produits sensibles
- ✓ Apprendre à travailler de façon aseptique
- ✓ Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse

PROGRAMME :

- 1 Prélèvements alimentaires: objectifs
- 2 Contexte réglementaire et normatif
- 3 Germes impliqués et risques associés
- 4 Les produits sensibles
- 5 Le prélèvement stérile dans les ateliers de production (IAA, restauration, GMS...)
 - Plan de prélèvement, choix des produits à prélever
 - Equipement et matériel
- 6 Les méthodes de prélèvements alimentaires
- 7 Maîtriser la chaine logistique jusqu'au lieu d'analyse

Applications pratiques

OBJECTIFS :

- ✓ Prendre conscience des enjeux et exigences réglementaires
- ✓ Connaître les différents points de prélèvement
- ✓ Identifier les objectifs de prélèvement
- ✓ Connaître les paramètres analytiques bactériologiques, physico-chimiques
- ✓ Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons en fonction du point de prélèvement et de l'objectif du prélèvement

PROGRAMME :

- 1 Prélèvements d'eaux: objectifs
- 2 Contexte réglementaire et normatif
- 3 Paramètres analytiques impliqués
- 4 Les différents points de prélèvements:
 - Prélèvement sur captage
 - Prélèvement par immersion
 - Prélèvement sur piézomètre
- 5 Maîtriser la chaine logistique jusqu'au lieu d'analyse

Applications pratiques



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Approche pratique par mise en situation / travaux dirigés

PUBLIC Opérateurs amenés à réaliser des prélèvements d'eaux pour analyse bactériologique et physico-chimique.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL

7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
490 € HT par participant	sur devis

► RISQUE LEGIONELLE ET PRELEVEMENTS D'EAU POUR ANALYSE LEGIONELLE

ECS ET TAR



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Approche pratique par mise en situation / travaux dirigés

PUBLIC Personnels de maintenance des eaux de TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL

 **7 h à 14 h**
selon équipements  **12 stagiaires**
maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT/jour par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Identifier l'origine de la légionelle et les risques encourus
- ✓ Acquérir les bases réglementaires du risque Légionelle
- ✓ Identifier les lieux de développement de la légionelle
- ✓ Comprendre les différentes installations:
 - Eaux Chaudes Sanitaires (ECS)
 - Tours Aéroréfrigérantes (TAR)
- ✓ Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons

PROGRAMME :

- 1** Légionelle : présentation du germe, pathogénicité, origine et caractéristiques
 - Définition de la légionellose
- 2** La colonisation des installations, le mode de contamination
 - Facteurs favorisant le développement : T°, entartrage, corrosion, stagnation
- 3** Réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- 4** **Bonnes pratiques de prélèvements**
 - ✓ Prérequis : précautions générales / sécurité du personnel, matériel de prélèvement, Données fiche de prélèvements
 - ✓ Prélèvement sur ECS (Eau Chaude Sanitaire)
 - Définition des points de prélèvement réglementaires pour les ECS
 - Méthode de prélèvement d'eau au niveau de points techniques
 - Méthode de prélèvement d'eau au niveau d'un point d'usage sur réseau d'eau chaude
 - ✓ Prélèvement sur TAR (tours aéroréfrigérantes)
 - Définition du point de prélèvement pour l'installation de refroidissement
 - Méthode de prélèvement d'eau au niveau de l'installation de refroidissement, de l'appoint et du rejet
 - ✓ Conditions d'acheminement des échantillons

Applications pratiques



Sommaire

- ✓ La mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- ✓ La méthode HACCP - Niveau Initial
- ✓ La méthode HACCP - Niveau Expert
- ✓ L'étiquetage des denrées alimentaires - INCO – Valeurs nutritionnelles

► MISE EN PLACE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

OBJECTIFS :

- ✓ Être capable d'identifier les dangers menaçant la salubrité des aliments
- ✓ Prendre conscience des enjeux de la sécurité alimentaire
- ✓ Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires
- ✓ Comprendre et maîtriser les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien sur son poste de travail
- ✓ Être en mesure d'analyser les pratiques et proposer des actions d'amélioration

PROGRAMME :

- 1 Les dangers alimentaires: biologiques, chimiques, physiques, allergènes
- 2 Risques associés pour le produit, le consommateur et l'entreprise
- 3 Le contexte réglementaire : Paquet Hygiène / Food Safety Culture, les points clés
- 4 Les moyens de maîtrise: application des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien basées sur les 5M :
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène du matériel et des locaux / Nettoyage Désinfection
 - Méthodes de travail (contaminations croisées, circulations...)
 - Bonnes pratiques d'hygiène par étapes
- 5 Traçabilité
- 6 Les moyens de surveillance et de vérification (autocontrôles, analyses, audits...)



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets
- Activités interactives adaptées sur mesure aux process de l'entreprise

PUBLIC Opérateurs, techniciens qualité, chefs d'équipe du secteur agroalimentaire, chargés d'appliquer et de faire appliquer les BPH.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL



7 h



12 stagiaires maximum



Intra-entreprise : sur devis



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets, mises en situation, proposition d'outils

PUBLIC Responsables qualité débutants / Assistant Qualité / Toute personne amenée à intégrer l'équipe HACCP.

PRÉREQUIS Connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de fabrication.

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

7 h 12 stagiaires maximum

€ Inter-entreprises	Intra-entreprise
490 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Situer le principe de l'HACCP dans le contexte réglementaire actuel.
- ✓ Appréhender les principes du système HACCP.
- ✓ Savoir mener une analyse des dangers.
- ✓ Comprendre la notion de CCP et PRPo.
- ✓ Savoir mettre en œuvre un système de surveillance.

PROGRAMME :

- 1 La réglementation UE en matière de sécurité des aliments.
- 2 Place de l'HACCP dans la réglementation et les systèmes qualité.
- 3 Les principes HACCP selon le Codex Alimentarius.
- 4 Prérequis et étapes préalables.
- 5 Analyse et évaluation des dangers.
- 6 Définition des mesures de maîtrise.
- 7 Identification des CCP et/ou PRPo.
- 8 Mise en place des plans de surveillance associés.



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsables qualité et membres d'une équipe HACCP expérimentés. Responsables de production. Responsables de site.

PRÉREQUIS Formation initiale HACCP. Connaissance du système HACCP.

PRÉSENTIEL

7 h 12 stagiaires maximum

€ Intra-entreprise : sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Compléter ses connaissances de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des aliments et / ou des systèmes qualité
- ✓ Savoir évaluer la pertinence de son analyse des dangers
- ✓ Savoir évaluer l'efficacité des plans CCP et PRPo
- ✓ Savoir préparer et animer une revue HACCP
- ✓ Faire évoluer son système de maîtrise des dangers vers l'amélioration continue

PROGRAMME :

- 1 Rappels (Réglementation, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)
- 2 Rôle du système HACCP.
- 3 Bilan des pré-requis existants
- 4 Evaluation de la pertinence de l'analyse des dangers et des mesures de maîtrise définies
- 5 Vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de surveillance
- 6 Préparation et animation de la revue HACCP
- 7 HACCP : un outil de l'amélioration continue

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

► INCO – VALEURS NUTRITIONNELLES



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming, quizz
- Etude de cas concret sur la base d'étiquetage fournis par les participants et /ou le formateur

PUBLIC Responsables qualité / Assistant Qualité / Responsable R&D / Marketing.

PRÉREQUIS Connaissance agroalimentaires / connaissances de base en étiquetage.

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 7 h  12 stagiaires maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître la réglementation en matière d'étiquetage alimentaire (textes, responsabilités)
- ✓ Connaître les mentions d'étiquetage obligatoires et spécifiques
- ✓ Mettre en place une déclaration nutritionnelle
- ✓ Savoir établir un étiquetage conforme aux exigences légales

PROGRAMME :

- 1 Contexte réglementaire et responsabilités
- 2 Exigences du règlement INCO pour l'étiquetage des denrées alimentaires :
 - Les mentions obligatoires
 - Les mentions spécifiques
- 3 La déclaration nutritionnelle et nutriscore
- 4 Etudes de cas issus de différentes filières alimentaires
- 5 Pour aller plus loin : étiquetage des arômes, de l'origine, des signes de qualité, les allégations nutritionnelles et de santé.

Un accompagnement personnalisé, votre formation sur mesure.



Sommaire

- ✓ IFS Food v7 : Niveau Initial et Approfondi
- ✓ IFS Global Markets Food v2
- ✓ IFS Broker v3 : Mise en place de l'IFS Broker V3 dans votre entreprise
- ✓ BRC Food v8
- ✓ FSSC 22000 V5.1
- ✓ Food Safety Culture : Niveau Initial et Approfondi
- ✓ Formation de Formateurs à la Food Safety Culture
- ✓ Food Defense
- ✓ Conduite d'audit interne selon la norme ISO 19011 v2018
- ✓ Gestion de Crise
- ✓ Food Fraud
- ✓ ISO 22000 v2018



▶ INITIAL

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître le référentiel d'audit IFS Food Version 7 : le protocole de certification et les nouvelles exigences à respecter
- ✓ Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 6.1 et la version 7 du référentiel IFS Food
- ✓ Être capable de transposer les nouvelles exigences du référentiel dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

PROGRAMME :

- 1 Informations générales sur l'IFS et données récentes
- 2 Processus de revue du référentiel – Résumé des principaux changements
- 3 Protocole d'évaluation : types et options, procédure d'évaluation, nouveau système de notation, périmètre d'évaluation
- 4 Check List d'évaluation, Résumé des changements, point sur les KO
- 5 Étude de chaque chapitre d'exigences avec des focus sur la Fraude Alimentaire et la Culture de la Sécurité Sanitaire des aliments
- 6 Rapport-Présentation et contenu



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsable Qualité, Animateur d'équipe HACCP, Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise, Auditeur, Consultant

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL



1 jour/ 7 h



12 stagiaires maximum



Inter-entreprises

Intra-entreprise

650 € HT
par participant

sur devis

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ IFS FOOD V7

► APPROFONDI



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming, quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsable Qualité, Animateur d'équipe HACCP, Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise, Auditeur, Consultant

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 2 jours/14 h  12 stagiaires maximum

€ Inter-entreprises	Intra-entreprise
1190 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître le référentiel d'audit IFS Food Version 7 : le protocole de certification et les nouvelles exigences à respecter
- ✓ Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 6.1 et la version 7 du référentiel IFS Food
- ✓ Être capable de transposer les nouvelles exigences du référentiel dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

PROGRAMME :

- 1 Informations générales sur l'IFS et données récentes
- 2 Les origines du référentiel
- 3 Processus de revue du référentiel – Résumé des principaux changements
- 4 Protocole d'évaluation : types et options, procédure d'évaluation, nouveau système de notation, périmètre d'évaluation
- 5 Revue des exigences pour chacun des chapitres avec focus sur les nouvelles exigences techniques ou modifications apportées dans cette version :
 - Responsabilités de la direction
 - Système de management de la qualité et de sécurité des produits
 - Gestion des ressources
 - Planification et procédé de fabrication
 - Mesures, analyses et améliorations
 - Plan de Food defense : Plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- 6 Comprendre la Food Safety Culture
- 7 Check list d'évaluation, Résumé des changements, point sur les KO
- 8 Etude sur la Fraude Alimentaire et la Culture de la sécurité Sanitaire des aliments
- 9 Rapport-Présentation et contenu

IFS GLOBAL MARKETS FOOD V2

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître le contexte et les enjeux de l'IFS Global Markets Food v2
- ✓ Comprendre les principes de notation du référentiel IFS Global Markets Food v2
- ✓ Connaître les exigences détaillées du référentiel
- ✓ Être capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Global Markets Food
- ✓ Identifier les non conformités majeures potentielles du référentiel
- ✓ Déterminer à l'issue de la formation des lignes directrices pour établir un plan d'action

PROGRAMME :

- 1 Présentation Générale du référentiel IFS Global Markets Food
 - Son contexte, les objectifs et les enjeux, check list GFSI Global Markets, l'approche d'amélioration continue
 - Le protocole d'évaluation IFS Global Markets Food et le système de notation – Niveau de base ou intermédiaire
 - Le déroulement des évaluations (base, intermédiaire) et de l'audit de certification
 - Les exigences du référentiel : niveau de base, niveau intermédiaire, les exigences de qualification à l'égard des auditeurs
 - Rapport d'évaluation, rapport d'audit standardisé, plan d'action standardisé, calendrier d'évaluation et cycle d'évaluation
 - La méthodologie de mise en place
- 2 Détails d'application du référentiel IFS
 - Explications et échanges sur les items du référentiel, niveau de base et niveau intermédiaires
 - Les points clés pour la mise en œuvre et les évaluations jusqu'à la certification
 - Les risques de non conformités majeures
 - Des exemples d'applications concrètes sur des points clés du référentiel
 - Comment établir un plan d'action à mettre en œuvre pour la mise en place



PÉDAGOGIE

- Support pédagogiques remis aux participants et exercices pratiques associés.
- Etude de cas concrets
- Brainstorming, quizz

PUBLIC Responsables qualité, Animateur d'équipe HACCP, Responsable de la certification IFS, Auditeurs, Consultant, Toutes personnes impliquée dans la mise en œuvre de L'IFS Global Markets Food.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 2 jours/14 h  12 stagiaires maximum

€ Inter-entreprises	Intra-entreprise
1190 € HT par participant	sur devis

► MISE EN PLACE DE L'IFS BROKER V3 DANS VOTRE ENTREPRISE



PÉDAGOGIE

- Etude de cas concrets
- Brainstorming , quizz
- Simulation par jeux de rôles pour mise en situation
- Support audiovisuel et documents pédagogiques

PUBLIC Responsables production, responsables qualité, toute personne impliquée dans la mise en place du référentiel.

PRÉREQUIS Avoir réalisé une lecture préalable du référentiel. Avoir des connaissances de la Qualité et des bonnes pratiques de gestion des fournisseurs.

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 1 jour/7 h  12 stagiaires maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Découvrir les particularités de la nouvelle version du référentiel IFS Broker
- ✓ Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- ✓ Être en mesure d'interpréter correctement les exigences du référentiel selon les situations pour déployer un système de management adapté au sein de sa société

PROGRAMME :

1 Introduction

- Présentation du Référentiel IFS Broker V3
 - Origine • Historique • Contexte

2 Le protocole d'audit IFS

- Le processus et l'intérêt de la certification
- Les champs d'audits, secteurs et produits
- Les différents types d'audits, durées et fréquences
- Système de notation et conséquences
 - Suivi des sites certifiés
 - Rapport d'audit / certificat

3 Etude des exigences techniques

- La responsabilité de la direction
- Le Système de Management de la Qualité
- Les ressources humaines
- La gestion des activités
- Les mesures, les analyses et l'amélioration
 - Le développement des produits
 - Les achats
 - Les analyses du produit
 - La gestion de la logistique

4 Etude de cas

- Exercices de mise en situation et analyse

OBJECTIFS :

- ✓ Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel BRC Food V8 en mettant en avant les différences significatives et les évolutions par rapport au BRC version 7.
- ✓ Appréhender les évolutions du système de notation et d'obtention de la certification (revue de la notation et des grades).
- ✓ Interpréter les nouvelles exigences du référentiel BRC Global standard for Food Safety version 8.
- ✓ Identifier les évolutions nécessaires du système de Management de la qualité pour la mise en place de ces exigences.

PROGRAMME :

1 Présentation

- Historique et contexte du BRC version 8, Domaine d'application, Processus de certification

2 Revue des exigences principales de la nouvelle version

- Thèmes « clés » des modifications de la version 8 Focus : Food Safety Culture et les nouveaux chapitres 8 et 9

3 Maitriser et interpréter les exigences du BRC

- Engagement de la direction
- Plan de sécurité sanitaire des aliments – HACCP
- Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires
- Normes des sites
- Contrôle des produits
- Contrôle du processus
- Personnel
- Les zones de production à haut risque, et de grande précaution pour les produits à température ambiante
- Exigences relatives aux produits commercialisés

4 Etude de cas

- Organiser et planifier la transition, mise en situation et analyse de cotation



PÉDAGOGIE

- Support pédagogiques remis aux participants et exercices pratiques associés.
- Etude de cas concrets
- Brainstorming, quizz

PUBLIC Responsable Qualité, Animateur d'équipe HACCP, Responsable de certification BRC au sein de son entreprise, Auditeur, Consultant

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 2 jours/14 h  12 stagiaires maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
1190 € HT par participant	sur devis

▶ INITIAL



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Consultant sécurité alimentaire, Responsables de production Responsables qualité, équipe qualité.

PRÉREQUIS Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires et l'ISO 22000 V 2018

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jour/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître les nouveautés du nouveau protocole FSSC 22000 v 5.1
- ✓ Développer et promouvoir la culture de sécurité alimentaire

PROGRAMME :

INTRODUCTION

- 1 Les référentiels GFSI : les dernières évolutions
- 2 Présentation FSSC 22000 v5 et v5.1
- 3 Exigences et chapitres de l'ISO 22000 v2018

ISO TS/22002-1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PRP

- 1 Exigences du protocole FSSC 22000 V 5.1
- 2 Les nouveautés de l'FSSC 22000 V 5.1
- 3 Exigences supplémentaires FSSC 22000 v 5.1
 - Les audits non annoncés
 - Food Fraud / Food Defense: Prévention
 - Nouvelles exigences sur les allergènes
 - Compétences des auditeurs
 - Grades des non conformités
 - Le rapport d'audit
 - La durée des audits
 - Les nouveaux guides pour le protocole
 - Les extensions des scopes
 - Les activités externes.
 - L'audit multi site

OBJECTIFS :

- ✓ Comprendre les objectifs et enjeux de la Food Safety Culture
- ✓ Initier la mise en œuvre de la stratégie Food Safety Culture
- ✓ Réaliser une évaluation grâce à l'outil d'auto diagnostic

PROGRAMME :

- 1 Brin d'histoire : Evolution des normes de la sécurité des aliments
 - Les concepts fondamentaux de la sécurité des aliments
 - Quelques chiffres importants !
 - Pourquoi c'est important ?
- 2 Le concept Food Safety Culture
 - Document Guide du GFSI V1.0 Avril 2018
 - Qu'est-ce que la culture de la sécurité des aliments?
- 3 Cadre normatif: Normes de certification reconnues par GFSI et Culture qualité & sécurité des aliments
 - Réglementations VS Culture Sécurité des aliments
- 4 Les 5 axes de la sécurité des aliments
- 5 Etudes de cas



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Personnels administratifs et opérationnels des IAA

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jour/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Personnels opérationnels des IAA.

PRÉREQUIS Formation initiale Food Safety Culture

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jour/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Comprendre les objectifs et enjeux de la Food Safety Culture
- ✓ Initier la mise en œuvre de la stratégie Food Safety Culture
- ✓ Être en mesure de mettre en place un plan d'action efficace pour développer la culture sécurité alimentaire

PROGRAMME :

- Food safety culture : un nouvel élément de la politique d'entreprise.
 - Food safety culture : les éléments de la culture de la sécurité des produits : les 5 axes de travail comment mettre en œuvre les dimensions culturelles.
 - Définir les objectifs de la FSC , revue des objectifs et amélioration continue.
- Etude approfondie des 5 dimensions de la Food safety culture avec des mises en situation :
 - Comment contribuer à la réalisation de la mission et vision
 - Lien entre Responsabilité et culture pour le personnel
 - Objectifs et mesure pour le personnel
 - Documentation
 - Communication
 - Formation et sensibilisation
 - Capacité d'adaptation du personnel
 - Gestion des changements pour le personnel
- Apprendre comment mettre en place un plan d'action efficace pour développer la culture sécurité alimentaire
- Etudes de cas

OBJECTIFS :

- ✓ Comprendre les objectifs et enjeux de la Food Safety Culture
- ✓ Initier la mise en œuvre de la stratégie Food Safety Culture
- ✓ Réaliser une évaluation grâce à l'outil d'auto-diagnostic
- ✓ Faire évoluer les outils déjà en place pour répondre aux exigences
- ✓ Être en mesure de mettre en place un plan d'action efficace pour développer la culture sécurité alimentaire
- ✓ Être capable de préparer son module de formation avec la gestion des propres outils

PROGRAMME :

Journée 1 : présentielle

- Brin d'histoire : Evolution des normes de la sécurité des aliments
 - Les concepts fondamentaux de la sécurité des aliments
- Le concept Food Safety Culture
- Cadre normatif : Normes de certification reconnues par le GFSI et la culture qualité & sécurité des aliments
 - Réglementations VS Culture Sécurité des aliments
- Les 5 axes de la sécurité des aliments
- Les techniques d'animation d'une formation FSC

- Les outils à utiliser pour mesurer le niveau de maturité du système en matière de Food Safety
- Apprendre comment mettre en place un plan d'action efficace pour développer la culture sécurité alimentaire
- Etudes de cas

1^{ère} demi-journée : distancielle

Workshop pour la validation du module de formation FSC avec les outils de gestion propres à l'entreprise

2^{ème} demi-journée : distancielle

Evaluation d'une formation menée par le formateur interne de l'entreprise à travers à travers une session d'observation



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Directeur, responsable qualité, cadre opérationnel

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

2 jours/14 h* 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
1190 € HT par participant	sur devis

*1 journée Présentielle + 2 demi-journées Distancielle



PÉDAGOGIE

- Etude de cas concrets
- Brainstorming , quizz
- Simulation par jeux de rôles pour mise en situation
- Support audiovisuel et documents pédagogiques

PUBLIC Responsables Qualité, Équipes Food Defense, Responsables réglementaire, Animateurs qualité, Consultants, Auditeurs Internes.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jour/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Interpréter les exigences des référentiels de certification relatives à la Food Defense
- ✓ Comprendre et mettre en place les différentes étapes de la protection contre les actes malveillants
- ✓ Connaître les méthodes d'analyse de risques
- ✓ Identifier les points de vulnérabilité
- ✓ Appréhender le rôle du personnel dans la mise en place du système
- ✓ Améliorer sa communication

PROGRAMME :

- 1 Présentation
 - Historique, contexte et démarche Food Defense
 - Domaine d'application
- 2 Préparation à l'analyse Food Defense
 - Contexte interne
 - Constitution de l'équipe
 - Diagnostic de sûreté
 - Mesures de prévention préalables MPP
- 3 Analyse Food Defense
 - Évaluation des menaces, de la vulnérabilité
 - Identification des mesures de maîtrise
 - Gestion de crise : gestion d'un acte malveillant
 - Suivi, mise à jour et amélioration du plan Food Defense

▶ SELON LA NORME ISO 19011 V 2018

OBJECTIFS :

- ✓ Maîtriser les techniques d'audit ISO 19011 v 2018
- ✓ Citer les différentes étapes du processus d'audit
- ✓ Décrire les rôles de l'auditeur et des audités
- ✓ Être capable de préparer et de réaliser des audits internes efficaces et conformes aux exigences du référentiel

PROGRAMME :

- 1 Journée 1
 - Introduction
 - Les différents types d'audits
 - Rédaction des check List d'audit
 - Équipe d'audit
 - Processus de qualification des auditeurs
 - Procédure audit interne
- 2 Journée 2
 - Techniques d'audits
 - Audits documentaires
 - Préparation de l'audit
 - Réalisation de l'audit
 - Rédaction des constats
- 3 Journée 3
 - Rédaction des constats
 - Exercices pratiques et étude de cas
 - Evaluation terrain



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe / étude de cas concrets
- Brainstorming , quizz
- Simulation par jeux de rôles pour mise en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsables de production, responsables qualité et équipe qualité, tout professionnel souhaitant réaliser des missions d'audit qualité interne

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

3 jours/21 h 12 stagiaires maximum

Intra-entreprise : sur devis



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC PDirecteur d'usine, Directeur industriel, Responsable Production, Responsable Qualité, Responsable d'atelier, Responsable commercial.

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jour/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Savoir appréhender et gérer les différentes étapes de la gestion de crise une fois que celle-ci a été définie en tant que tel.
- ✓ Gérer le niveau de rigueur et de communication en interne et en externe vis-à-vis des administrations et des médias
- ✓ Favoriser la bonne gestion de la crise avec maintien de l'image de l'entreprise.

PROGRAMME :

- 1 La crise alimentaire
 - Communication avec les administrations si le niveau de gravité le commande
 - Élaboration de la fiche d'alerte
- 2 Définir une crise
 - Contexte réglementaire et responsabilité du fabricant
 - Définition interne d'une crise
 - Comment prévenir une crise ?
- 3 La gestion des risques : contrôles et communication sur les risques alimentaires
 - Les différentes phases de la gestion de crise
 - Gestion de crise : communication en cas de nécessité de retrait ou rappel
 - Les services de l'état impliqués et leurs champs de compétences
- 4 La phase d'alerte et d'évaluation du danger ou du risque
 - Évaluation des alertes et des crises
 - Mesure de la gravité par le biais de la grille de questions
 - Évaluation des conséquences et prise de décisions
- 5 La phase de gestion de l'alerte
 - Choix des actions à mettre en œuvre, Renforcement des contrôles, Actions spécifiques, Retraits de produits, Rappel de produits, Communication en interne, Communication vers le consommateur et Gestion des médias
- 6 La sensibilisation des équipes par rapport à la crise alimentaire
- 7 Présentation de la procédure gestion de crise
 - Réalisation d'un cas concret de simulation de crise
 - Présentation des différents documents à utiliser en cas de gestion de crise
 - Débriefing sur la mise en situation et identification des axes d'amélioration

OBJECTIFS :

- ✓ Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'un système de lutte contre la fraude dans la chaîne alimentaire (Food Fraud)
- ✓ Savoir identifier les principaux dangers d'adultération/fraudes à considérer en fonction des matières premières et emballages utilisés
- ✓ Être capable de réaliser une évaluation des risques d'activité frauduleuse en lien avec sa gamme de produits élaborés

PROGRAMME :

- 1 Pourquoi entamer une démarche Food Fraud
- 2 Food Fraud : les exigences des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative
- 3 La démarche Food Fraud: l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire (dont risques de substitution, d'adultération, d'étiquetage erroné etc.) et l'élaboration d'un plan de réduction de la fraude alimentaire
- 4 Lien avec les procédures de gestion de crise et retrait-rappel produits
- 5 Mise en situation : Étude de cas concrets



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Etude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsable Qualité, Responsable des achats, Consultant

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

1 jours/7 h 12 stagiaires maximum

Inter-entreprises	Intra-entreprise
650 € HT par participant	sur devis

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

ISO 22000 V2018



PÉDAGOGIE

- Ateliers de groupe
- Brainstorming , quizz
- Étude de cas concrets, mises en situation, proposition de solutions

PUBLIC Responsable Qualité, Membre d'une équipe HACCP, Responsable de production, Responsable de site, Auditeur, Consultant

PRÉREQUIS Aucun

PRÉSENTIEL OU DISTANCIEL

 2 jours/14 h  12 stagiaires maximum

 Inter-entreprises	Intra-entreprise
1190 € HT par participant	sur devis

OBJECTIFS :

- ✓ Connaître les objectifs et les principales exigences de la norme ISO 22000 : 2018
- ✓ Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- ✓ Être capable de réaliser une étude HACCP conforme aux exigences de l'ISO 22000
- ✓ Être capable de mettre en place et de faire vivre les principes de l'amélioration continue pour la sécurité sanitaire.

PROGRAMME :

- 1 Contexte Normatif :
- 2 Introduction à l'ISO 22000 – Vue d'ensemble de la norme
 - Structure de la norme, clarification des termes et concepts de la norme ISO 22000 : 2018.
- 3 Revue détaillée des chapitres d'exigences
 - Contexte de l'organisme
 - Leadership
 - Planification du SMSDA
 - Support
 - Réalisation des activités opérationnelles
 - Évaluation des performances
 - Amélioration
- 4 Etudes de cas
- 5 Mise en perspective au sein de son entreprise: Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification ISO 22000

Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure.





- ✓ Un besoin de formation ou de perfectionnement dans l'un de ces domaines
- ✓ Sur demande, les objectifs sont définis en fonction de la problématique en entreprise
- ✓ À partir d'un commun accord entre le coordinateur du centre de formation et le client, il est établi :
 - le programme et la durée de formation
 - le lieu de la formation (in situ ou dans nos locaux)
 - la date de la formation

Méthodes pédagogiques

L'équipe Phytocontrol a mis en oeuvre des moyens pédagogiques qui font alterner la théorie et les mises en situation. Ces moyens d'apprentissage sont complétés par un système d'évaluation.

La pédagogie est interactive et participative. Elle assure un transfert d'expériences et de compétences par un consultant expert dans son domaine. Les supports correspondants à la formation, conçus par le prestataire, peuvent comprendre des exposés, des travaux pratiques, des dossiers techniques.

En fin de formation, les acquis sont validés et une attestation est délivrée.



Phytocontrol

Centre de formation & de conseils

Parc Scientifique Georges BESSE
180 rue Philippe Maupas - 30035 NÎMES

Tél. : 0800 900 775

E-mail : formation@phytocontrol.com

Site : www.phytocontrol.com



Phytocontrol Centre de formation
est une filiale de Phytocontrol Group