

# PROGRAMME DES MISSIONS QUALITE, HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE 2019

Contribuer à faire évoluer les compétences  
et les systèmes de management ...



**Structurer les systèmes de management, mobiliser le personnel et l'associer dans l'application de la réglementation et de consignes, renforcer le niveau de responsabilisation des acteurs en ateliers et de l'encadrement, tels sont les objectifs de nos interventions en entreprises.**

## **La formation...**

La formation est donc l'un des moyens permettant de faire évoluer les compétences de vos collaborateurs et les systèmes de management dans votre entreprise : acquérir des savoirs, consolider son savoir-faire et son savoir-être, développer son savoir-réagir...

### **Quelques chiffres ACTALIA :**

- ~1.800 heures de formation réalisées
- ~15 intervenants reconnus ou qualifiés, avec une forte expérience technique liée au terrain
- Plus de 16.500 heures stagiaires dispensées.
- ~ 1.800 stagiaires formés par an

## **Participer aux formations ACTALIA, c'est...**

- Bénéficier de l'expertise technique et méthodologique des intervenants,
- Disposer d'outils pratiques ou d'exemples concrets facilitant la compréhension des référentiels ou normes, et leur mise en œuvre immédiate,
- Echanger les expériences avec les autres participants,
- Identifier au cours du stage, les axes d'amélioration éventuels permettant de renforcer son niveau de maîtrise de la qualité et de l'hygiène ou son système de management.

## **ACTALIA référencée DATADOCK**

Depuis le début juillet 2017, ACTALIA est référencée sur DATADOCK, base de données spécifique sur la formation professionnelle, répondant aux différents critères qualité définis pour les organismes de formation.



Nous restons à votre disposition pour tout renseignement pédagogique et vous guider dans votre choix.



Laurent DENEUVE, Responsable Technique  
Management Qualité et Sécurité des Aliments  
ACTALIA Villers Bocage (14)

Tél : 02.31.25.43.00

Mail : l.deneuve@actalia.eu



# NOS FORMATIONS INTER-ENTREPRISES EN 2019

		Mars	Avril	Mai	Juin	Sept	Oct	Nov	Déc
<b>MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS</b>									
Principes et étapes de la méthode HACCP	MHQ01		25				09		
Devenir auditeur interne	MHQ02				25 et 26				03 et 04
Comprendre les nouvelles exigences de l'ISO 22000 : 2018	MHQ03				04		22		
Mettre en place un plan Food Défense	MHQ04			21					
Mettre en place un plan Food Fraud	MHQ07			22			08		
Agrément et plan de maîtrise sanitaire	MHQ08		24						
Comprendre l'IFS Logistique	MHQ09				12				
Comprendre l'ISO 9001:2015	MHQ10			28					
Comprendre les nouvelles exigences de l'IFS Food v7	MHQ05	Programmation selon la date de parution de cette nouvelle version							

**Nos formations inter-entreprises sont organisées préférentiellement sur notre site normand ACTALIA à Saint-Lô, 310 rue Popielujko, 50000 SAINT-LÔ, sinon sur un autre site proche de CAEN.**



**A noter que toutes ces formations sont réalisables en intra-entreprise, directement sur votre site, ou sur l'un des sites d'un groupe, ceci sur tout le territoire français.**

Intitulé de la formation **Principes et étapes de la méthode HACCP**  
Référence **MHQ01**



**OBJECTIFS**

- **Savoir appliquer les principes et étapes de la méthode HACCP,**
- **Participer activement aux travaux de l'équipe HACCP,**
- **Renforcer son système HACCP**

**PROGRAMME**

- Place de l'HACCP dans la réglementation en vigueur (agrément et PMS) et différents référentiels d'audit ou normes (IFS, BRC, ISO 22000...)
- Définition des termes relatifs à l'HACCP
- Détail des 7 principes et 12 étapes de l'HACCP : explication des attendus, échanges et discussions sur les moyens pour y parvenir
- Identification, évaluation des dangers et mesures de maîtrise
- Détermination des points déterminants (CCP et PRPo / CP) : comment y parvenir ? quelles différences par rapport aux PRP ?
- Système de surveillance des points déterminants
- Actions correctives et corrections à mener en cas de déviation
- Modalités de vérification et de mise à jour du système HACCP en place
- Gestion de la documentation et des enregistrements
- Rôle des membres et relais terrain dans une équipe HACCP

**LES + ACTALIA**

- Formation animée par un auditeur HACCP ISO 22000
- Retours d'expériences de l'intervenant
- Pour chaque étape, alternance d'explication et d'illustration par des exemples concrets
- Possibilité pour le stagiaire d'apporter une étude HACCP de son entreprise pour bien identifier les liens entre les étapes et les documents internes, et identifier des axes d'amélioration (travail d'auto-évaluation)

**PUBLIC**

Directeurs, gérants, responsables qualité, chefs d'équipes ou d'atelier, techniciens... d'entreprises agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire...  
Futurs membres d'équipe HACCP, en charge de la sécurité des denrées alimentaires

**PRÉREQUIS**

Une connaissance des bonnes pratiques d'hygiène applicables en secteur alimentaire est souhaitée

**DURÉE**

**1 jour (7 heures)**

**RESPONSABLE DE STAGE**

**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

**COUT PÉDAGOGIQUE**

**600 € HT / stagiaire**

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

Intitulé de la formation

**Devenir auditeur interne**

Référence

**MHQ02**



### OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit interne,
- Savoir préparer un audit et mener un audit interne,
- Savoir rédiger des écarts clairs et précis, pour l'amélioration continue du système au sein de l'entreprise,
- Appliquer la méthodologie acquise par la réalisation d'audits.

### PROGRAMME

- Place et intérêts de l'audit interne dans différents référentiels d'audit ou normes (IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001...)
- Définition des termes relatifs à l'audit de systèmes de management selon l'ISO 19011 ; les phases essentielles de l'audit interne
- Préparation du plan d'audit et du guide questionnaire
- Réalisation de l'audit : réunion d'ouverture, conduite d'audit, formulation et évaluation des écarts, synthèse et réunion de clôture
- Audit de processus : comment le réaliser
- Rédaction du rapport d'audit et de fiches écarts ; suivi des résultats d'audit et du plan d'actions
- Audit et communication : comportement et qualités de l'auditeur, les pièges de communication à éviter
- Contribution des auditeurs internes dans la vie du système de management de l'entreprise
- Applications pratiques : mise en situation d'audits sur la base de documents proposés par les stagiaires sinon par l'animateur en formation ; échanges et discussions entre stagiaires et auditeurs / audités

### LES + ACTALIA

- Formation animée par un auditeur certifié ICA ISO 22000
- Retours d'expériences de l'intervenant
- Alternance d'explication et d'application pratique par la mise en œuvre d'exercice avec les stagiaires (ex : auditer la procédure d'audit interne)
- Possibilité pour le stagiaire d'apporter une procédure interne à son entreprise et les documents qui sont liés, pour être soumis à l'audit interne croisé
- Nombre limité de stagiaires par groupe (pour une meilleure efficacité pédagogique)
- 1 journée « méthodologie » et 1 journée de mise en pratique

### PUBLIC

Directeurs, gérants, responsables qualité, chefs d'équipes ou d'atelier, techniciens... d'entreprises agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire... destinés à devenir de futurs auditeurs internes

### PRÉREQUIS

Une connaissance de référentiels d'audit ou de normes mentionnés ci dessus est souhaitée

### DURÉE

**2 jours (14 heures)**

### RESPONSABLE DE STAGE

**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

### COUT PÉDAGOGIQUE

**950 € HT / stagiaire**

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

Intitulé de la formation **Comprendre les nouvelles exigences de l'ISO 22000:2018**

Référence

MHQ03



**OBJECTIFS**

- Identifier les principales évolutions de la nouvelle norme ISO 22000:2018
- Comprendre les notions de parties intéressées, de risques et opportunités
- Disposer des informations pour adapter son système de management de la sécurité des aliments

**PROGRAMME**

- Présentation de la nouvelle norme ISO 22000 : quelles modifications essentielles par rapport à la version 2005 ; structure HLS, 10 chapitres...
- Approche processus et représentation des 2 cycles PDCA dans cette norme
- Nouvelles définitions à intégrer : niveau acceptable, information documentée, partie intéressée, externalisation, danger significatif...
- Enjeux internes et externes, risques et opportunités ; exemple de matrice SWOT
- Compréhension et attentes des parties intéressées
- Clarification des différences entre PRP - PRPo - CCP
- Revue des différents chapitres et focus sur les nouveautés à intégrer
- FSSC 22000 : quelles différences avec l'ISO 22000
- Etudes de cas pratiques concernant les éléments nouveaux ; travail sur la base de trames proposées

**LES + ACTALIA**

- Formation animée par un auditeur certifié ICA ISO 22000
- Pour chaque chapitre de la norme, focalisation sur les points essentiels : présentation de trames adaptées, illustration par des exemples concrets ou par des exercices pratiques, utilisation de tests de compréhension
- Possibilité pour le stagiaire d'apporter des éléments du système de management sécurité des sanitaires de son entreprise pour identifier les liens entre la norme et les documents internes, voire des axes d'amélioration à mettre en œuvre pour répondre aux attendus

**PUBLIC**

Directeurs, gérants, responsables et animateurs qualité, chefs d'équipes ou d'atelier, techniciens... d'entreprises agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire... souhaitant comprendre ou participer à la mise en place / la mise à jour de son système selon l'ISO 22000

**PRÉREQUIS**

Une connaissance de la méthode HACCP (principes et étapes HACCP) est souhaitée

**DURÉE**

1 jour (7 heures)

**RESPONSABLE DE STAGE**

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

**COUT PÉDAGOGIQUE**

600 € HT / stagiaire

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

**Intitulé de la formation**      **Mettre en place un plan Food Défense**  
**Référence**                              **MHQ04**



**OBJECTIFS**

- **Comprendre les exigences et savoir les interpréter,**
- **Savoir mettre en place un plan de protection contre les actes de malveillance, selon l'approche VACCP,**
- **Participer activement au projet interne de développement du plan Food Défense**

**PROGRAMME**

- Notion de Food Défense : menaces et enjeux ; revue de quelques crises passées en France et dans le monde
- Introduction de cette notion dans les référentiels d'audit dont l'IFS : interprétation des exigences des distributeurs
- Revue des recommandations (guide DGAL) : protéger les accès, contrôler les flux de circulation, éviter les intrusions de personnel, assurer la sûreté des stocks, contrôler le process, sécuriser les données
- Détail des étapes de la démarche VACCP : engagement et politique sûreté, équipe Food Défense, dangers sûreté, détermination de zones sensibles, mesures de maîtrise spécifique, surveillance et vérification, plan d'actions
- Communication interne : comment sensibiliser le personnel sur ce sujet ?

**LES + ACTALIA**

- Formation animée par un auditeur IFS - BRC confirmé et certifié ICA ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Remise du guide des recommandations de la DGAL
- Pour chaque étape de la démarche VACCP, alternance d'explication et d'application pratique par l'utilisation de trames de travail

**PUBLIC**

Directeurs, gérants, responsables d'entreprises ... destinés à intégrer une équipe Food Défense

**PRÉREQUIS**

Une connaissance de référentiel d'audit IFS Food, IFS Logistique ou BRC est souhaitée

**DURÉE**

**1 jour (7 heures)**

**RESPONSABLE DE STAGE**

**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

**COÛT PÉDAGOGIQUE**

**600 € HT / stagiaire**

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

Intitulé de la formation

**Mettre en place un plan Food Fraud**

Référence

*MHQ07*



### OBJECTIFS

- Comprendre la notion de fraude alimentaire et des attendus des référentiels d'audit,
- Savoir appliquer des outils d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire,
- Identifier les mesures de maîtrise et de vérification concernant la Food Fraud,
- Construire un plan d'action adapté.

### PROGRAMME

- Notion de fraude alimentaire : définitions, données sur l'importance des fraudes alimentaires en France / Europe / Monde ; focus sur certaines affaires de fraudes alimentaires
- Introduction de cette notion dans les référentiels d'audit dont l'IFS, le BRC, le FSSC 22000
- Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire, équipe Food Fraud, veille documentée, évaluation des risques potentiels et de la détection de fraude selon plusieurs paramètres, mesures de maîtrise nécessaires ; utilisation de la trame d'évaluation proposée
- Vérification et revue du système et de son efficacité

### LES + ACTALIA

- Formation animée par un auditeur IFS - BRC confirmé et certifié ICA ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Études de cas pratiques
- Utilisation de trames d'évaluation de la vulnérabilité de la fraude alimentaire et illustration par des exemples précis

### PUBLIC

Directeurs, gérants, responsables d'entreprise, responsables et techniciens qualité, responsables des achats... en charge du développement de l'analyse fraude alimentaire

### PRÉREQUIS

Une connaissance du référentiel d'audit IFS Food ou BRC Food est souhaitée

### DURÉE

1 jour (7 heures)

### RESPONSABLE DE STAGE

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

### COÛT PÉDAGOGIQUE

600 € HT / stagiaire

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*



Intitulé de la formation **Agrément et plan de maitrise sanitaire**

Référence **MHQ08**



### OBJECTIFS

- Comprendre les exigences réglementaires concernant l'agrément sanitaire,
- Disposer des informations pour construire un dossier d'agrément et un plan de maitrise sanitaire.

### PROGRAMME

- Agrément sanitaire : pour quelles entreprises, quelles activités ?
- Composition du dossier d'agrément sanitaire : organisation générale de l'entreprise, description des activités de l'entreprise (matières premières, ingrédients, conditionnements et produits finis), diagrammes de fabrication, plans des locaux et circuits...
- Plan de maitrise sanitaire (PMS) : bonnes pratiques d'hygiène concernant le personnel, les matériels, le nettoyage, l'eau, la lutte contre les nuisibles, la maitrise des températures, les contrôles à réception et à l'expédition ; l'étude HACCP ; la traçabilité des fabrications et la gestion des produits non conformes
- Procédure d'agrément : modalités d'instruction du dossier

### LES + ACTALIA

- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur HACCP
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Présentation de trames adaptées pour constituer le dossier d'agrément ou le PMS

### PUBLIC

Responsables d'entreprise, responsable qualité intervenant en entreprise alimentaire ou en restauration collective

### PRÉREQUIS

La connaissance de la méthode HACCP est souhaitée, cette partie n'étant pas véritablement développée au cours de ce stage (voir session de formation MHQ01)

### DURÉE

1 jour (7 heures)

### RESPONSABLE DE STAGE

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

### COÛT PÉDAGOGIQUE

600 € HT / stagiaire

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

Intitulé de la formation **Comprendre l'IFS Logistique**

Référence **MHQ09**



**OBJECTIFS**

- Comprendre les enjeux et exigences du référentiel d'audit IFS Logistique version 2.2,
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification IFS Logistique

**PROGRAMME**

- Référentiel d'audit IFS Logistique version 2.2 : quelles entreprises, quelles activités, quels enjeux ?
- Etude des exigences pour chacun des 6 chapitres : responsabilités de la direction, système de management de la qualité et de sécurité des produits, gestion des ressources, réalisation de la prestation de services, mesures, analyses et amélioration, protection de la chaîne alimentaire contre la malveillance ; explication des attendus, illustration par des exemples concrets
- Identification des principales déviations constatées lors des audits blanc ou de certification
- Processus de certification : nature des audits, durée d'audit, profil des auditeurs, notation des exigences, impact sur la certification, certificat et rapport d'audit

**LES + ACTALIA**

- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS Logistique, auditeur certifié ICA ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Présentation de trames de travail adaptées au référentiel
- Echanges pouvant cibler des questionnements particuliers des stagiaires

**PUBLIC**

Directeurs, gérants, responsables qualité d'entreprises ayant des activités logistiques (stockage, transport...)

**PRÉREQUIS**

Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire

**DURÉE**

1 jour (7 heures)

**RESPONSABLE DE STAGE**

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

**COUT PÉDAGOGIQUE**

600 € HT / stagiaire

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*

Intitulé de la formation **Comprendre la nouvelle norme ISO 9001:2015**

Référence **MHQ10**



### OBJECTIFS

- Identifier les principales nouveautés de la norme ISO 9001:2015,
- Comprendre les notions de parties intéressées, de risques et opportunités,
- Savoir traduire les nouvelles exigences en informations documentées utiles.

### PROGRAMME

- Présentation de la norme ISO 9001 version 2015 : pourquoi cette évolution, quelles modifications essentielles par rapport à la version de 2008 ? Structure HLS, 10 chapitres
- Contexte de l'entreprise : enjeux, finalité et stratégie ; notion de parties intéressées : comment présenter concrètement cette démarche déployée au sein de l'entreprise ?
- Risques et opportunités : explications et illustration par des modèles de présentation au sein de l'entreprise et par processus, matrice SWOT
- Audits internes : comment intégrer ces nouveautés lors de audits internes ?
- Revue des différents chapitres et focus sur les nouveautés à intégrer

### LES + ACTALIA

- Formation assurée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur ISO 9001
- Pour chaque chapitre, focus sur les points essentiels : présentation de trames adaptées, illustration par des exemples concrets et exercices pratiques
- Possibilité pour le stagiaire d'apporter des documents du système qualité de son entreprise pour identifier les liens avec la norme, et des axes d'amélioration à mettre en place

### PUBLIC

Directeurs d'entreprise, gérants, responsables, responsables qualité... d'entreprise agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire, souhaitant comprendre l'ISO 9001, mettre en place ou mettre à jour son système de management qualité

### PRÉREQUIS

La connaissance de l'ISO 9001:2008 ou du système de management interne de son entreprise est souhaitée

### DURÉE

1 jour (7 heures)

### RESPONSABLE DE STAGE

Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00

### COUT PÉDAGOGIQUE

600 € HT / stagiaire

*Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande*



# BULLETIN D'INSCRIPTION

## FORMATION INTER-ENTREPRISES

À retourner par email à [l.deneuve@actalia.eu](mailto:l.deneuve@actalia.eu), ou par courrier à : ACTALIA, Boulevard du 13 Juin 1944, 14310 VILLERS-BOCAGE à l'attention de Laurent DENEUVE.

Pour tout renseignement complémentaire concernant le programme, n'hésitez pas à contacter le responsable du stage aux coordonnées indiquées sur la fiche descriptive.

Au stage : .....

Réf. du stage : .....

Date et lieu : .....

Tarif / stagiaire : .....

*ACTALIA est enregistrée au titre de la formation professionnelle sous le numéro de déclaration d'activité 25.50.00743.50 auprès du Préfet de Région Basse-Normandie. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.*

### > PARTICIPANT(S) Imprimer le bulletin autant de fois que nécessaire

. Mme/M. Prénom NOM : ..... Fonction : .....

Tél. direct : ..... E-mail : .....

. Mme/M. Prénom NOM : ..... Fonction : .....

Tél. direct : ..... E-mail : .....

### > ENTREPRISE

Raison sociale : .....

Adresse:.....

Adresse de facturation si différente : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Activité : .....

N° TVA : ..... N° SIRET : .....

E-mail : .....

### > SIGNATURE

(La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions générales de vente et la prise de connaissance de l'ensemble des modalités – voir au verso)

Fait à :

Le :

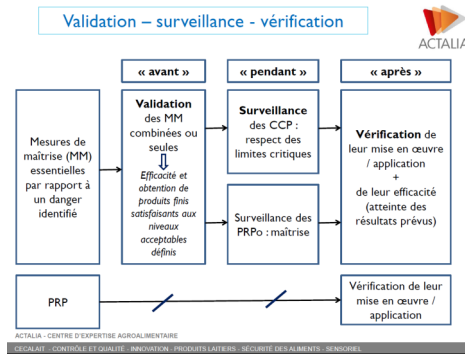
Signature :

## INFORMATIONS PRATIQUES

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **Avant l'inscription** : vous pouvez prendre contact directement par mail avec l'interlocuteur en charge de la formation, pour obtenir des précisions sur le programme, les méthodes pédagogiques proposées, les intervenants... Laissez-nous vos coordonnées téléphoniques, l'intitulé de la formation souhaitée et nous vous recontacterons au plus vite pour vous apporter ces précisions. Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires.
- **Tarifs** : le prix HT défini par stagiaire comprend les frais d'animation et les documents pédagogiques fournis. Le repas du midi pris en commun entre l'intervenant et les stagiaires, les frais d'hébergement, les repas du soir et petits déjeuners sont à la charge des stagiaires. La TVA au taux en vigueur (20% à ce jour) est à ajouter au prix HT.
- **Pour s'inscrire** : complétez le bulletin d'inscription (formulaire joint) en précisant l'adresse de facturation notamment en cas de prise en charge par votre OPCA ou FAF (la demande de prise en charge par votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation) ; retournez-le par mail ([l.deneuve@actalia.eu](mailto:l.deneuve@actalia.eu)) ou par courrier (adresse mentionnée sur le bulletin d'inscription) ; nous vous confirmerons alors par mail la réception de votre inscription
- **Convocation** : environ deux semaines avant la formation, chaque participant recevra une convocation précisant le lieu exact de la formation, un plan d'accès, le programme détaillé, les horaires, éventuellement une liste de documents internes à préparer pour réaliser des études de cas pratiques au cours de la formation, et une liste d'hôtels à proximité du lieu de formation.
- **Convention de formation** : une convention de formation vous sera adressée avant réalisation de la formation dès confirmation du stage. Un exemplaire devra alors nous être retourné daté et signé avant le début du stage. ACTALIA est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité de formation 25.50.00743.50.
- **Annulation par ACTALIA** : ACTALIA se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session de formation au plus tard deux semaines avant la date de stage, si le nombre de stagiaires inscrits ne permet pas de réaliser cette formation dans les conditions pédagogiques satisfaisantes. En cas d'indisponibilité de dernière minute, ACTALIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre de compétences équivalentes.
- **Annulation par le client** : L'entreprise peut, jusqu'au jour du début du stage, remplacer un stagiaire par un autre, à condition de respecter les prérequis. Toute annulation de l'inscription d'un stagiaire dans les 2 semaines avant la date de début de formation, fera l'objet d'une facturation de 15% du prix du stage. Toute annulation dans les 2 jours avant la date prévue fera l'objet d'une facturation de 25% du prix de stage, conformément aux conditions générales de vente. Tout stage commencé sera facturé en totalité. Toute annulation d'inscription au stage doit se faire par courrier, fax, mail auprès de l'intervenant pour être prise en compte.
- **Après la formation** : une attestation individuelle de formation et les résultats du questionnaire individuel d'évaluation des connaissances acquises seront adressés à l'entreprise, avec la facture.
- **Paiement** : le paiement peut se faire par chèque bancaire ou postal à l'ordre d'ACTALIA ou par virement bancaire.

- formations de l'encadrement, des équipes qualité, de production, de maintenance, de nettoyage/désinfection... en qualité / hygiène / sécurité sanitaire (outils pédagogiques variés, ludiques, très participatifs : Hygeny, Hygikit, quizz, études de cas concrets et adaptés à l'entreprise, recherche des BPH/BPF et des dérives, formalisation de documents, mises en situation réelle en atelier...)



- accompagnement / conseil personnalisé en entreprise pour intégrer les exigences réglementaires (Agrément sanitaire, HACCP, Food Défense, Food Fraud...) ou de référentiels (IFS Food, IFS Logistique, ISO 22000, v2018, ISO 9001 v2015, BRC Food, BRC Packaging...)

- audits internes / de fournisseurs d'ingrédients ou d'emballages / de certification en qualité et sécurité sanitaire (par des intervenants certifiés, expérimentés)



**Vous avez un projet de certification, de formation de personnel, vous souhaitez faire réaliser des audits internes..., contactez-nous pour étudier vos besoins et vous proposer une action adaptée.**

**Laurent DENEUVE**  
**[l.deneuve@actalia.eu](mailto:l.deneuve@actalia.eu)**

Tél : 02.31.25.43.00



## EXEMPLES DE PROGRAMMES DE FORMATION DEFINIS SUR MESURE EN INTRA-ENTREPRISE

### Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en atelier agroalimentaire

- **Comprendre les enjeux de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits fabriqués vis-à-vis des clients et consommateurs**
- **Savoir identifier les défauts qualité et les dangers sanitaires pouvant être rencontrés dans son entreprise**
- **Savoir appliquer les BPH et les contrôles spécifiques (CCP/ PRPo) liés aux étapes de process**
- **Savoir appliquer la traçabilité des productions**

*Public concerné : opérateurs, chefs d'équipe / de lignes, responsables d'ateliers... en agroalimentaire, en restauration collective, chez les fournisseurs d'ingrédients et d'emballages alimentaires*

### Bonnes pratiques d'hygiène en maintenance

- **Comprendre les enjeux de la certification IFS Food,**
- **Lister tous les dangers sanitaires en lien avec les opérations de maintenance préventive ou curative**
- **Savoir appliquer les BPH générales et les mesures spécifiques d'intervention de maintenance**
- **Savoir gérer les intervenants extérieurs de maintenance**

*Public concerné : responsables et techniciens de maintenance en agroalimentaire, en restauration collective...*

### Maitrise opérationnelle des dangers sécurité sanitaire

- **Comprendre la plus-value de la certification FSSC 22000**
- **Appliquer sur site les consignes de sûreté définies**
- **Identifier les dangers sanitaires potentiels liés aux produits, à son poste de travail,**
- **Identifier les consignes à appliquer en zones à risque (zoning)**
- **Savoir réagir en cas de dérives des CCP ou des PRPo**

*Public concerné : opérateurs, chefs d'équipe / de ligne, responsables de production et de conditionnement, encadrement qualité et direction...*

**La formation intra-entreprise permet d'associer différents sujets à traiter, sur une durée définie, avec des messages totalement adaptés au contexte de votre établissement ; le programme et les méthodes pédagogiques d'une telle formation sont alors détaillés dans un devis personnalisé.**



## EN 2018, NOS STAGIAIRES ONT TMOIGNE...

### Formation « Devenir auditeur interne »

- Des supports de formation très complets pour suivre la formation
- Des mises en situation réelles d'audit sur le terrain, permettant d'intégrer la pratique
- Le débriefing après les cas pratiques d'audit
- Formateur à l'écoute, qui nous soutient lors du premier audit

### Formation « Mettre en place un plan Food Fraud »

- De nombreux cas pratiques étudiés par petits groupes
- Des échanges intéressants dans le groupe
- La remise d'un outil d'évaluation de la vulnérabilité, pratique, proche de la méthode HACCP
- L'apport d'une solution concrète pour mener l'étude

### Formation « BPF et BPH »

- Participation active de l'ensemble du groupe
- Cas pratiques réalisés par petits groupes et mise en commun pour partager les points de vue de chacun
- Tests de lavage des mains et de contaminations croisés très visuels
- Bonne justification des bonnes pratiques à respecter en atelier

### Formation « Principes et étapes HACCP »

- Méthode explicative et très participative
- Intéressant d'avoir travaillé en groupe avec nos sujets réels
- Très bons échanges entre participants et intervenant
- Des exercices de mises en situation pratiques qui permettent de rythmer la journée en alternant des informations générales et l'application terrain liée à notre propre activité

### Formation « ISO 22000 et HACCP »

- Présentation adaptée et compréhensible de l'ISO 22000
- Anecdotes et retour d'expériences du formateur
- Explications et illustrations concrètes et adaptées
- Travail par petits groupes sur nos propres documents
- Clarté des explications
- Bon résumé des points à retenir par norme





ACTALIA

CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE

Accompagne les acteurs de la filière agroalimentaire dans leur **process** pour la maîtrise de la **qualité** et de **l'innovation**.

Audit – Conseil – Formation – Etudes consommateurs – Analyses  
Normalisation de méthodes – Missions d'intérêt général

### ACTALIA, c'est aussi...

- 6 pôles de compétence et une équipe pluridisciplinaire de collaborateurs techniciens et experts répartis sur plusieurs sites opérationnels en France,
- Le seul organisme français certificateur EHEDG
- Une large offre de prestations d'expertises, d'accompagnement, d'analyses, de formations intra-entreprises adaptées à vos besoins spécifiques, sur les thématiques suivantes :
  - Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments
  - Management qualité et sécurité des aliments
  - Evaluation sensorielle
  - Innovation produits
  - Nutrition et réglementation alimentaire
  - Produits laitiers
  - Analyses laitières
- Des offres spécifiques de formations fromagères fermières (offre consultable sur [www.actalia.eu](http://www.actalia.eu))



### Unique en Europe



Ouverture depuis octobre 2015 d'une halle technologique de 220m<sup>2</sup> de confinement 3 pour *réalisation de challenges tests procédés* (incubation de bactéries pathogènes, virus et parasites dans l'aliment, afin de mesurer l'efficacité des technologies et des procédures de nettoyage et désinfection).

+ d'infos et tous nos contacts :  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

