ACTALIA

PROGRAMME DES FORMATIONS QUALITE, HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE

2023

Contribuer à faire évoluer les compétences

et les systèmes de management …

Janvier 2023

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 (2021)

- ~10 intervenants reconnus ou qualifiés, avec une forte expérience technique liée au terrain
- ~12.000 heures stagiaires dispensées.
- ~1.375 stagiaires formés

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.

Nouveau

ACTALIA référencée QUALIOPI

Référencée DATADOCK depuis juillet 2017, ACTALIA est désormais certifiée QUALIOPI pour les actions de formation sous le n°**01222** **(certificat valable jusqu'au 16/12/2024)**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap : pour toutes questions relatives aux situations de handicap, merci de nous contacter ; nous vous mettrons en relation avec notre référent « handicap ».

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

Nouveau

CALENDRIER 2023 DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES ORGANISEES EN NORMANDIE ET/OU A DISTANCE

		Mars 23	Avril 23	Mai 23	Juin 23	Sept 23	Oct 23	Nov 23	Déc 23
MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS									
Principes et étapes de la méthode HACCP	MHQ01					14			
Devenir auditeur interne	MHQ02					27 (mixt)			
Comprendre les exigences de l'ISO 22000 : 2018	MHQ03					21 (dist)			
Mettre en place un plan Food Défense	MHQ04			03				21 (dist)	
Comprendre les exigences de l'IFS Food v7	MHQ05		21 (dist)						
Comprendre les exigences du BRC Food Safety v9	MHQ06			26 (dist)					
Mettre en place un plan Food Fraud	MHQ07			04				22 (dist)	
Agrément et plan de maitrise sanitaire	MHQ08	Programmation sur demande							
Comprendre l'IFS Logistique v2.3	MHQ09				02 (dist)				06 (dist)
Comprendre la norme ISO 9001:2018	MHQ10	Programmation sur demande							
Comprendre les exigences du protocole de certification FSSC 22000	MHQ11						06 (dist)		

Ces formations inter-entreprises sont généralement organisées sur notre site ACTALIA à Saint-Lô, 310 rue Popielujko, 50000 SAINT-LÔ sinon à Caen / Rouen (lieu précis défini selon les inscriptions).

Nouveau

Certaines formations sont aussi proposées à distance (« dist » mentionné dans le calendrier ci dessus). La formation « Devenir auditeur interne » est proposée en format mixte (noté « mixt ») avec une première session en distanciel et la seconde session sur votre site, pour la mise en application concrète d'audit interne.

Bien entendu, toutes ces formations sont réalisables directement au sein de votre entreprise, ou sur l'un de vos sites industriels. Nous consulter...

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

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

PREREQUIS

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

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un auditeur HACCP ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions
- Pour chaque étape, alternance d'explication et d'illustration par des exemples concrets (étude de documents et des attendus)
- Possibilité pour les stagiaires d'apporter une étude HACCP de leur entreprise pour bien identifier les liens entre les étapes et les documents internes, voire des axes d'amélioration à mettre en œuvre (travail d'auto-évaluation)

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE	**1 jour (7 heures)**
RESPONSABLE DE STAGE	**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**
COUT PÉDAGOGIQUE	**650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

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'audit interne sur son site.**

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 (entretien, étude de documents, observations terrain), formulation et évaluation des écarts sur la base de preuves, 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
- Module pratique (1/2 journée) : mise en situation réelle d'audit interne au sein de votre entreprise sur une thématique choisie et préparée par l'auditeur ; réalisation de l'audit interne depuis la préparation jusqu'au rapport d'audit ; bilan des points bien maitrisés et des points de vigilance

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un auditeur de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions
- Pour chaque phase de l'audit, alternance d'explication et d'application pratique (ex : comment auditer la procédure d'audit interne)
- Possibilité pour le stagiaire d'apporter la procédure interne de l'entreprise et les documents qui sont liés
- Formation mixte : 1 journée « méthodologie » et 1/2 journée de mise en pratique personnalisée sur votre site (soutien permanent de l'animateur)

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

PREREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance de référentiels d'audit ou de normes mentionnés ci dessus est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances et compétences acquises par QCM et par mise en pratique
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1,5 jours (12 heures) : 1 journée « méthodologie » en distanciel + 1 module pratique de 4h sur votre site (date à définir après la 1ère journée de formation, en accord avec le stagiaire et son entreprise)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **1200 € HT / stagiaire ou 1700 € HT pour 2 stagiaires appartenant à la même entreprise (au-delà, opter pour notre formation intra)**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

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

Référence *MHQ03*

OBJECTIFS

- **Identifier les principales exigences de la 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
- 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

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.

PREREQUIS

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

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un auditeur de certification ISO 22000 / échanges et discussions
- 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 de la sécurité des denrées alimentaire de son entreprise pour bien identifier les liens entre les chapitres de la norme et les documents internes, voire des axes d'amélioration à mettre en œuvre pour répondre aux attendus

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1 jour (7 heure)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

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 ?

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un auditeur IFS - BRC confirmé et de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions
- 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 proposées (remises aussi au stagiaire par mail)

PUBLIC

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

PREREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance de référentiel d'audit de type IFS Food, IFS Logistique ou BRC est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE	**1 jour (7 heures)**
RESPONSABLE DE STAGE	**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**
COUT PÉDAGOGIQUE	**650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

Intitulé de la formation **Comprendre les exigences de l'IFS Food v7**

Référence *MHQ05*

OBJECTIFS

- **Comprendre les évolutions du référentiel et ses exigences**
- **Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification IFS Food**

PROGRAMME

- Référentiel d'audit IFS Food version 7 : quelles entreprises, quelles activités, quels enjeux ?
- Revue des exigences pour chacun des chapitres avec focus sur certaines 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, réalisation de la prestation de services, mesures, analyses et amélioration, protection de la chaine alimentaire contre la malveillance ; explication des attendus, illustration par des exemples concrets ; focus sur la Food Safety Culture
- Processus de certification : nature des audits, durée d'audit, profil des auditeurs, notation des exigences, impact sur la certification, certificat et rapport d'audit ; perspectives d'évolution vers la v8 (selon date de parution)

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS Food, auditeur de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / réponses aux questionnements particuliers des stagiaires
- Exercices pratiques (dont Food Safety Culture)
- Plan d'actions pour préparer la transition

PUBLIC

Directeurs, gérants, responsables qualité d'entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires

PREREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance globale du référentiel IFS Food v6 et/ou de l'HACCP est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1 jour (7 heures)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

Intitulé de la formation **Comprendre les exigences de la norme Mondiale BRC Food Safety v9**

Référence *MHQ06*

OBJECTIFS

- **Comprendre les particularités du BRC v9**
- **Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification BRC ou de son renouvellement**

PROGRAMME

- Norme mondiale de sécurité des denrées alimentaires BRC Food Safety v9 : quelles entreprises, quelles activités, quels enjeux ?
- Processus de certification : nature des audits (audit annoncé sur site, audit annoncé mixte, audit non annoncé), durée d'audit, profil des auditeurs, notation des exigences (non conformités critique / majeur / mineur) ; exigences auditées en évaluation documentaires et/ou « terrain » ; impact des notations sur la certification et la fréquence des audits ; certificat et rapport d'audit
- Revue des exigences pour chacun des chapitres avec focus sur certaines exigences : revue des exigences fondamentales, culture de sécurité des denrées alimentaires...

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS et HACCP, auditeur certifié de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions

PUBLIC PRÉREQUIS

Directeurs, gérants, responsables qualité d'entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires

PRÉREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance globale du BRC Food v8 est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence

DURÉE **1 jour (7 heures)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **750 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

ACTALIA

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 maitrise 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 maitrise nécessaires,
- Vérification et revue du système et de son efficacité

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un auditeur IFS - BRC confirmé et de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions
- Études de cas pratiques
- Utilisation de trames d'évaluation de la vulnérabilité de la fraude alimentaire (remises au stagiaire aussi par mail) et illustration par des exemples précis

PUBLIC PRÉREQUIS

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

PRÉREQUIS

Aucun ; toutefois, une connaissance du référentiel d'audit IFS Food ou BRC Food est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE	**1 jour (7 heures)**
RESPONSABLE DE STAGE	**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**
COUT PÉDAGOGIQUE	**650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

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

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur HACCP
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant / échanges et discussions
- Remise de textes réglementaires en vigueur
- Présentation de trames adaptées (remises aussi par mail en version modifiable) 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 nécessaire, cette partie n'étant pas développée au cours de ce stage (voir session de formation MHQ01)

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1 jour (7 heures)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

Intitulé de la formation **Comprendre l'IFS Logistique v2.3**

Référence *MHQ09*

OBJECTIFS

- **Comprendre les enjeux et exigences du référentiel d'audit IFS Logistique en vigueur,**
- **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 : 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 chaine 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 rap-

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS Logistique, auditeur certifié de certification 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 ; toutefois, une connaissance globale des bonnes pratiques d'hygiène en entrepôt est recommandée

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1 jour (7 heures)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

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

Référence *MHQ10*

OBJECTIFS

- **Identifier les principales exigences de la norme ISO 9001:2015,**
- **Comprendre les notions de parties intéressées, de risques et opportunités,**
- **Savoir traduire les 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

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- 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 de son système

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

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE **1 jour (7 heures)**

RESPONSABLE DE STAGE **Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**

COUT PÉDAGOGIQUE **650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

Intitulé de la formation	**Comprendre les exigences du protocole de certification FSSC 22000**
Référence	*MHQ11*

OBJECTIFS

- **Connaitre la structuration du protocole de certification de sécurité sanitaire FSSC 22000**
- **Comprendre en détail les exigences du FSSC 22000**
- **Se préparer en vue du premier audit de certification**
- **Participer activement à la mise en place du référentiel**

PROGRAMME

- Structuration du protocole de certification sécurité sanitaire FSSC 22000 ; intégration des exigences ISO 22000:2018, de l'ISO/TS 22002-x « prérequis concernant la fabrication» et des exigences supplémentaires du protocole FSSC 22000 version en vigueur
- Rappel rapide des exigences de l'ISO 22000 v2018 : analyse du contexte, des enjeux, des parties intéressées, risques et opportunités…
- Focus sur les chapitres de l'ISO/TS 22002-1 « denrées alimentaires » : identification des points déjà appliqués, intégrés dans le système, et des points à mettre en place ; utilisation d'une trame de diagnostic et de justification de prise en compte des différentes exigences
- Focus sur les exigences supplémentaires du FSSC 22000 : gestion des prestataires de services, protection contre la fraude alimentaire et la malveillance, gestion des allergènes, surveillance de l'environnement...

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

- Diaporama et livret de stage
- Formation assurée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur de certification ISO 22000:2018
- 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 de son système

PUBLIC

Directeurs d'entreprise, gérants, responsables, responsables qualité… d'entreprise agroalimentaires, de la restauration collective, de fournisseurs de l'agroalimentaire, souhaitant comprendre la norme FSSC 22000, mettre en place ou mettre à jour son système de management qualité

PRÉREQUIS

La connaissance de l'ISO 22000:2018 ou du système de management interne de son entreprise est nécessaire

SANCTION DE LA FORMATION

Evaluation des connaissances acquises par QCM
Attestation de présence
Attestation de fin de formation

DURÉE	**1 jour (7 heures)**
RESPONSABLE DE STAGE	**Laurent DENEUVE - l.deneuve@actalia.eu - 02.31.25.43.00**
COUT PÉDAGOGIQUE	**650 € HT / stagiaire**

Cette formation est également réalisée en intra entreprise sur demande ; nous consulter

FORMULAIRE DE DEMANDE D'INSCRIPTION

FORMATION INTER-ENTREPRISES

ACTALIA

Pour tout renseignement complémentaire concernant le programme ou toute question relative à l'accessibilité de nos formations à des personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à contacter le responsable du stage aux coordonnées indiquées sur la fiche descriptive.

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

Au stage : . . . . . .

Réf. du stage : . . . . . .

Date et lieu : . . . . . .

Tarif / stagiaire : . . . . . .

Dès réception de votre demande d'inscription, ACTALIA reprendra contact avec vous pour vérifier que cette formation convient bien à vos besoins, à vos attentes et que les prérequis éventuellement définis sont satisfaits.

> PARTICIPANT(E) *Imprimer le bulletin autant de fois que nécessaire*

. Mme/M. Prénom NOM : …… Fonction :……

Tél. direct : …… E-mail : ……

Si utile, mentionner vos besoins ou attentes particulières lors de cette formation : ……

……

> ENTREPRISE

Raison sociale : ……

Adresse:……

Adresse de facturation si différente :……

Tél. : …… Fax : ……

Activité : ……

N° TVA :…… N° SIRET : ……

E-mail : ……

> SIGNATURE

La signature de ce formulaire de demande d'inscription implique l'acceptation des conditions générales de vente, de notre règlement intérieur « Formations » et la prise de connaissance de l'ensemble des modalités – voir en pages suivantes

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 formulaire de demande d'inscription en précisant l'adresse de facturation notamment en cas de prise en charge par votre OCPO (la demande de prise en charge par votre organisme payeur doit être faire au moins 2 semaines avant le début de l'action de formation) ; retournez-le par mail (l.deneuve@actalia.eu) ou par courrier (adresse mentionnée sur le formulaire) ; nous reprendrons contact avec vous pour valider votre inscription vis-à-vis de vos besoins et attentes, et aux prérequis éventuellement définis.

- 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.

NOS PRESTATIONS en MANAGEMENT HYGIENE et SECURITE SANITAIRE

Nous réalisons ces missions…

- formations de l'encadrement, des équipes qualité, de production, de maintenance... en qualité / hygiène / sécurité sanitaire adaptées aux besoins (outils pédagogiques variés, ludiques, très participatifs : Hygeny, Hygikit, quizz, études de cas concrets et adaptés à l'entreprise, formalisation de documents, mises en situations réelles en atelier...)

- accompagnement / conseil personnalisé en entreprise pour intégrer les exigences réglementaires (Agrément sanitaire, HACCP…) ou de référentiels (IFS Food / IFS Logistique / ISO 9001 / ISO 22000 / FSSC 22000 / 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
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**
- **Connaitre 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 les défauts qualité et 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 risques (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.

NOS STAGIAIRES ONT TEMOIGNE...

Formation « Devenir auditeur interne »	• Des supports de formation très complets pour suivre la formation • Formation pédagogique avec application sur le terrain et sur nos process (Amandine) • La qualité des explications (Thibaud) • La partie pratique est un gros plus (Manon)
Formation « Mettre en place un plan Food Fraud »	• De nombreux cas pratiques étudiés par petits groupes • Bonne information sur la marche à suivre (Christophe) • La mise à disposition d'une méthodologie d'analyse (Marie) • 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 »	• Réponse aux questions et apport de solutions concrètes (Yvonne) • Intéressant d'avoir travaillé en groupe avec nos sujets réels • Formation très intéressante et bien expliquée (Isabelle) • 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 « Mettre en place un plan Food Défense »	• Acquisition d'une méthode de travail simple et concrète (Virginie) • Plusieurs outils à mettre en pratique chez nous (Sophie) • Équilibre entre formation théorique et cas pratiques (Tristan) • Apport d'un complément par rapport à notre étude (Fabrice) • Très bonne formation (Christophe)

ACTALIA

CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE

Accompagne les acteurs de la filière agroalimentaire dans leur **process** pour la maitrise 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

ACTALIA CECALAIT
ACTALIA PRODUITS LAITIERS
ACTALIA INNOVATION
ACTALIA CONTRÔLE ET QUALITÉ
ACTALIA SÉCURITÉ DES ALIMENTS
ACTALIA SENSORIEL

- Des offres spécifiques de formations fromagères fermières (offre consultable sur www.actalia.eu)

Unique en Europe

Ouverture depuis octobre 2015 d'une halle technologique de 220m² 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

ITAI
INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL