

HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

APPLIQUER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

PERSONNES CONCERNÉES

- Cuisinier
- Plongeur
- Personnel en salle
- Encadrement

PRÉ-REQUIS

- Aucun

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre la réglementation.
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.



L'ensemble du personnel, chacun à son niveau, est responsable de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des consommateurs. Cependant, beaucoup d'entre eux n'ont pas de conscience que les règles d'hygiène qu'ils appliquent à la maison ne sont pas suffisantes au niveau professionnel.

Cette formation donnée par Qualacs permet de comprendre les bonnes pratiques d'hygiène liées à votre profession et d'acquérir des réflexes pour garantir la sécurité de vos aliments.

Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH/BPF)

Programme: (indicatif)

Module 1: Panorama de la Réglementation

- Quelles sont les évolutions? Quelles sont les nouvelles obligations.
- En quoi consiste l'autocontrôle?
- Comment s'organiser pour respecter la loi?
- Qui contrôle? Quels sont les risques encourus?

Module 2: Les Dangers et les Risques pour le consommateur

- Les différents types de dangers:
 - Biologique
 - Chimique
 - Physique
 - Allergène

Module 3: Notions sur la méthode HACCP

- Quelle est son origine?
- Quels sont les principes généraux?
- Quelles sont les étapes de mise en place?

Module 4: Notions de microbiologie

- Qui sont ils? Comment nous rendent-ils malades?
- D'où proviennent ils? Comment se multiplient ils et quels sont leurs besoins?
- Comment limiter leurs multiplications et les contaminations?
- Comment gérer les résultats des analyses microbiologiques?

Module 5: Hygiène & Sécurité du personnel

- Comment porter une tenue adéquate?
- Quels sont les bons comportements et les interdits?
- Comment se laver efficacement les mains?
- Comment gérer les blessures? Maladies? Visiteurs?
- Quelles sont les obligations des professionnels?

Module 6: Le Nettoyage & Désinfection

- Quelles sont les différences entre les produits?
- Comment réaliser les opérations de nettoyage?
- Quelles sont les consignes à respecter pour un nettoyage/désinfection optimal?
- Comment gérer la plonge et le stockage?

Module 7: Les Bonnes Pratiques d'Hygiène & de Fabrication: BPH & BPF

- Les achats / réception / déballage / stockage
- Le déconditionnement / la décongélation
- Les préparations froides / L'assemblage
- Les préparations chaudes / Les cuissons
- La liaison froide / la liaison chaude
- La distribution / La gestion des restes

Module 8: La traçabilité

- Quels sont les produits concernés?
- Quels sont les objectifs et les obligations?
- Comment s'organiser? Quelle est la durée d'archivage?
- Comment afficher l'origine des viandes bovines?
- Comment prendre et conserver les échantillons témoins?
- Comment gérer une TIAC et comment procéder à la notification obligatoire?

Questions / Discussion

Pourquoi se former?:

- Pour être en conformité avec la réglementation?
- Pour comprendre l'intérêt des BPH & de l'HACCP?
- Pour motiver et impliquer vos équipes
- Pour votre établissement et vos clients

Notre approche?:

- Une formation adaptable à chaque secteur
- Une pédagogie active et participative
- Des formateurs expérimentés de terrain
- Une approche de terrain et pratique
- Des exemples concrets
- Des solutions opérationnelles
- Une vidéoprojection simple et attrayante
- Des quizzes et des mises en situation
- Une programme actualisé en permanence
- Une formation construite sur la réglementation
- Une évaluation de la formation

TRAÇABILITÉ, RETRAIT / RAPPEL ET GESTION DE CRISE



PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité
- Membre ou futur membre d'une équipe Traçabilité ou Gestion de crise.

PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base en microbiologie alimentaire.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre et être capable de mettre en place un système de traçabilité.
- Connaître les étapes liées à un retrait / rappel de produit.
- Comprendre et être capable de mettre en place un système de gestion de crise

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 0,5 à 1 jour.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Jusqu'à où la traçabilité doit-elle aller ?
Faut-il identifier les produits un par un, par groupe ?
Doit-on également tracer les emballages ?
Combien de temps faut-il conserver les archives ?
Quelles différences entre le retrait et le rappel ?
Qui doit-on prévenir en cas de crise ?
De quelle manière ?

Cette formation vous permettra de mettre en place une organisation adaptée aux particularités de votre entreprise. Elle vous aidera à vous poser les questions essentielles et à rechercher des réponses spécifiques et proportionnées aux enjeux.

Comprendre les enjeux de la traçabilité au-delà de la simple obligation légale.

Programme : (Indicatif)

Module 1 - La Traçabilité :

- Historique
- La Réglementation
 - Les principaux textes et leurs conséquences.
 - Définitions et concept.
- Les Enjeux et les Objectifs
 - Sécurité sanitaire, Réglementaires, Marketing, ...
- Les Obligations
 - Ce que dit le texte, Ce que ne dit pas le texte, ...
- Le Principe
 - Identifier, Gérer les liens, Enregistrer, Communiquer.
- La Mise en place
 - Diagrammes, Identification, Taille du lot, Registres, ...
- Les Limites
 - Ingrédients et additifs utilisés à faible dose.
 - La dispersion descendante & ascendante.
- Les Moyens
 - Choisir un système d'identification / d'information.
 - Les principales qualités d'un système de traçabilité
- La Durée d'archivage
- Les Informations à destination des clients.
- Vers un langage commun ?

Module 2 - La Gestion de Crise :

- Qu'est ce qu'une crise ?
- Se Préparer
 - Éviter la crise
 - Être prêt (Des procédures, une équipe, des moyens, ...)
 - Savoir détecter les signes avant-coureurs.
- S'organiser
 - Collecter les informations
 - Evaluer le risque de crise
 - Le livre de bord
 - Le plan d'action
- Communiquer
 - Préparer la communication
 - Les stratégies de communication
 - La communication interne
- Etude de cas : Exemple d'une crise alimentaire

Questions / Discussion.

Pourquoi se former ?

- **pour comprendre la réglementation** : En obtenant une information claire, décodée et pratique des obligations liées à la traçabilité.
- **pour se mettre en conformité ou optimiser son système** : En évitant les pièges, les erreurs et les concepts abstraits encore trop souvent rencontrés.
- **pour se préparer sereinement à un contrôle officiel** : en connaissant les attentes et les exigences des services vétérinaires
- **pour motiver votre équipe** : En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière. En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.
- **pour votre entreprise** : En réduisant les risques économiques liés à un système de traçabilité défaillant.
- **pour vos clients** : En assurant un retrait rapide et efficace de tout aliment jugé impropre à la consommation. En renforçant le sentiment de transparence et de proximité.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.





HYGIÈNE EN IAA

APPLIQUER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

PERSONNES CONCERNÉES

- Personnel de production.
- Encadrement.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre la Réglementation.
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : De 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Le succès de l'application des procédures de travail, fondées sur les principes de l'HACCP, exige la pleine participation et le plein engagement du personnel quelle que soit sa fonction. A cette fin, le personnel devrait bénéficier d'une formation, en matière d'hygiène alimentaire, adaptée à leur activité.

C'est pourquoi a développé une formation permettant de comprendre facilement l'intérêt des Bonnes Pratiques d'Hygiène liées à votre profession.

Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Programme : (Indicatif)

Introduction - Les objectifs de la formation :

- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules.

Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- L'évolution de la réglementation.
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser ? Les risques encourus.

Module 2 - Les Dangers et les Risques pour le consommateur :

- Dangers Biologique / Physique / Chimique / Allergène.

Module 3 - Les Micro-organismes :

- Présentation générale des micro-organismes.
- Les conditions de développement des micro-organismes.
- Limiter les contaminations, leur développement et les risques de survie.

Module 4 - Hygiène et Sécurité du personnel :

- La tenue du personnel, des visiteurs et la gestion des vestiaires.
- Le comportement et le lavage des mains.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les obligations des professionnels.

Module 5 - Le Nettoyage et la Désinfection :

- Les différentes souillures / Les différents produits / Le matériel.
- Réalisation et organisation du nettoyage (Le TACT).
- Les règles de sécurité et les obligations des professionnels.

Module 6 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Application : Achat / Réception / Décartonnage / Stockage.
- Application : Déconditionnement / Décongélation / Déboitage.
- Application : Tranchage / Hachage / Assemblage.
- Application : Cuisson / Refroidissement / Surgélation.
- Application : Conditionnement / Emballage / Transport

Module 7 - La Méthode HACCP (Notions) :

- Définition et historique.
- Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place.
- Appliquer et entretenir son système HACCP.

Module 8 - La Gestion des Non-Conformités :

- Savoir réagir / Acquérir les bons réflexes.
- L'amélioration continue (Actions correctives & Actions préventives).

Module 9 - La Traçabilité et la Gestion de Crise :

- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations.
- L'organisation et la durée d'archivage.
- La procédure de Retrait / Rappel

Pourquoi se former ?

• pour être en conformité avec la réglementation :

Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que "...les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent [...] d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle..."

• pour connaître cette réglementation :

En obtenant une information décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.

• pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP :

Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.

• pour motiver votre équipe :

*En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.
En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.*

• pour votre entreprise et vos clients :

En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

Questions / Discussion.

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire

SECURITE ALIMENTAIRE :

Management de la qualité



Formations

Année : 2010

Formation aux référentiels pour la sécurité alimentaire

Objectifs :

- Connaître les différents référentiels en vigueur pour le management de la sécurité alimentaire
- Acquérir les tenants et aboutissants des référentiels
- Avoir une bonne connaissance des spécificités de chacun d'entre eux
- Appréhender les articulations entre les différentes normes

Public :

- Toute personne désireuse d'approfondir ses connaissances au niveau des normes BRC, IFS & ISO22000

Prérequis :

- Une connaissance de l'HACCP est souhaitable

Moyens pédagogiques :

- Exposé sous powerpoint
- Exercice pratique
- Remise d'un dossier technique
- Evaluation du stagiaire

Responsable de la formation :

Raphaël Bourgeois
Qualacs sprl

Modalité d'inscription :



Raphaël Bourgeois
Qualacs sprl
Avenue Emile Digneffe 2/31
Tél : 0472/403.600
email : rbourgeois@qualacs.be



PROGRAMME :

Réf : 01

1^{er} JOUR : 8 H 30 - 17 H 00

- 1 Accueil et présentations
- 2 Rappels HACCP
- 3 Système de Management de la Qualité
 - Manuel Qualité
 - Structure organisationnelle
 - Gestion documentaires et procédures
 - Spécifications
 - Audit interne
 - Mesures correctives
 - Tracabilité
 - Exigences relative à l'environnement de travail

2^e JOUR : 8 H 30 - 17 H 00

- 4 Maîtrise des produits
 - Conception & développement
 - Conditionnement
 - Analyses
 - Préventions contaminations croisées
 - Gestion des stocks
 - Libération des produits
 - Gestions des produits non conformes
- 5 Maîtrise des processus
 - Maîtrise de la température
 - Contrôles quantitatifs
 - Validation appareillage et processus fabrication
 - Conception & développement
 - Etalonnages
 - Traitements spécifiques
- 6 Personnel
 - Hygiène personnelles
 - Examen médical
 - Vêtements de protection
 - Formation du personnel
 - Détection des métaux
- 7 Synergie entre les référentiels
 - Spécificités de l'ISO22000
 - Spécificités du BRC
 - Spécificité de l'IFS
- 8 Applications, évaluation stage et conclusions

2 jours – eur/htva

- Sur votre site
- En salle de formation sur Liège, Charleroi ou Bruxelles (supplément de 200 eur)

SECURITE ALIMENTAIRE :
Management de la qualité



Formations

Année : 2010

Présentation & mise en place de l'HACCP

Objectifs :

- Connaître les tenants et aboutissants de l'HACCP
- Apprendre les bases de la méthode HACCP
- Se préparer à l'autocontrôle
- Etre capable de dresser son plan HACCP et d'assurer la maîtrise des risques critiques (CCP)

Public :

- Toute personne désireuse d'approfondir ses connaissances au niveau de l'HACCP

Prérequis :

- Une connaissance des BPH & des BPF est souhaitable

Moyens pédagogiques :

- Exposé sous powerpoint
- Exercice pratique
- Remise d'un dossier technique
- Evaluation du stagiaire

Responsable de la formation :

Raphaël Bourgeois
Qualacs sprl

Modalité d'inscription :



Raphaël Bourgeois
Qualacs sprl
Avenue Emile Digneffe 2/31
Tél : 0472/403.600
email : rbourgeois@qualacs.be



PROGRAMME :

Réf : 02

1^{er} JOUR : 8 H 30 - 17 H 00

- 1 Accueil et présentations
- 2 Rappels des BPH & des BPF : programmes préalables à l'études HACCP
- 3 Introduction à la sécurité alimentaire
- 4 Historique et aspects législatifs
- 5 Définition de l'HACCP et terminologie
- 6 Les types de dangers
- 7 La méthode des 5M
- 8 Séquence logique d'une étude HACCP
 - Concept
 - Les 7 principes
 - Les 12 étapes pour l'application
- 9 L'analyse des dangers
- 10 Identification des dangers et établissements des valeurs limites

2^e JOUR : 8 H 30 - 17 H 00

- 1 Etablissement d'un système documentaire
- 2 Validation du plan HACCP
- 3 La mise en œuvre pratique avec exemple concret à l'entreprise
- 4 Applications, évaluation stage et conclusions

2 jours – eur/htva

- Sur votre site
- En salle de formation sur Liège, Charleroi ou Bruxelles
(supplément de 200 eur)