

Catalogue de formations

2018



Formations proposées

- **Hygiène & Sécurité des Aliments :**
Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- **P.M.S. & système HACCP – Initialisation**
- **P.M.S & système HACCP – Consolidation**
- **Mise en place et Rôle d'une équipe HACCP**
- **Comment vérifier son système HACCP et Préparer une revue HACCP efficace**
- **Audit Interne en IAA**
- **Allergènes : Maîtrise et Prévention**
- **ISO et FSSC 22000**
- **IFS Food v6 / IFS Food v6.1**
- **IFS Logistique v2.1**
- **IFS Broker v2**
- **IFS Global Market v1**
- **BRC Food v7**
- **Food Defense**
- **Food Fraud**

Liste non exhaustive. Nous consulter pour toutes autres demandes



AGREAL INTERNATIONAL

17, Rue du Commandant Cousteau
33100 BORDEAUX

Tél. : +33 (0)5 56 36 80 41

Fax : +33 (0)5 56 36 48 61

E-mail : sylvie@agreal.com

Site : <http://agreal-international.com/>

N° Datadock : 0035234

Hygiène & Sécurité des Aliments : Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

OBJECTIFS

- Appréhender les différents dangers menaçant la salubrité des aliments
- Prendre conscience de l'importance des règles d'hygiène et des bonnes pratiques
- Découvrir les éléments clés de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires
- Connaître et comprendre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien
- Être en mesure d'analyser certaines pratiques réalisées au sein de son entreprise (points forts-points faibles) et de proposer la mise en place d'actions correctives le cas échéant

PROGRAMME

- ① Les différents types de dangers : Biologiques, chimiques, physiques
- ② Le contexte réglementaire "Paquet Hygiène" : Les Points clés et notions de responsabilités
- ③ Les moyens de lutte : Les Règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène à appliquer au quotidien (hygiène du personnel, chaîne du froid, hygiène en fabrication, nettoyage/désinfection...)
- ④ La mise en application des règles de bonnes pratiques d'hygiène au quotidien : Etude de cas concrets, identification des points forts et points de difficultés, proposition de solutions
- ⑤ Les moyens de contrôles (autocontrôles, analyses , audits...)

PUBLIC

Toute personne travaillant en industrie agro-alimentaire (fabrication, conditionnement, maintenance, supply chain...)

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des travaux de groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

P.M.S & système HACCP - Initialisation

OBJECTIFS

- Découvrir ou re-découvrir les principales exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments
- 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
- Rédiger et/ou comprendre le P.M.S de son établissement

PROGRAMME

- ① Les bases de la réglementation UE en matière de sécurité des aliments
- ② Construction du P.M.S : Méthodologie
- ③ HACCP : Définition, historique, place du HACCP dans la réglementation et dans les systèmes qualité
- ④ Principes HACCP selon le Codex Alimentarius
- ⑤ Pré-requis et étapes préalables
- ⑥ Analyse et évaluation des dangers – définition des mesures de maîtrise
- ⑦ Identification des CCP et/ou PRPo ; mise en place des plans de surveillance associés

PUBLIC

Responsable qualité débutant / Assistant qualité
Responsable production
Nouveaux membres d'une équipe HACCP
Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale des règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des études de cas et/ou travaux dirigés

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

P.M.S & système HACCP - Consolidation

OBJECTIFS

- Compléter ses connaissances de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des aliments
- Vérifier la pertinence de son analyse des dangers
- Vérifier l'identification des CCP et PRPo
- Optimiser son système de surveillance
- Améliorer le P.M.S de son établissement/renforcer la sécurité des aliments

PROGRAMME

- ① Rappel (réglementation, HACCP, P.M.S)
- ② Architecture du P.M.S et rôle du système H.A.C.C.P
- ③ Bilan des pré-requis existants
- ④ Evaluation de la pertinence de la démarche HACCP mise en place
- ⑤ Révision de l'analyse des dangers et des mesures préventives de maîtrise retenues
- ⑥ Vérification de l'identification des CCP & PRPo et du système de surveillance mis en place
- ⑦ Gestion des P.M.S et du plan HACCP au quotidien

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté
Membres expérimenté d'une équipe HACCP
Responsable production
Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance du système HACCP et des exigences relatives au P.M.S

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
50% du temps consacré à des travaux de groupe
Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

Mise en place et Rôle d'une équipe HACCP

OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments et les implications
- Connaître les principes et étapes de la méthodologie HACCP
- Participer à la mise en place effective d'une équipe HACCP (membres permanents) au sein de son entreprise
- Définir son rôle au sein de cette équipe HACCP

PROGRAMME

- ① Introduction
- ② Les obligations réglementaires : Focus sur le paquet hygiène et sur les textes réglementaires français en vigueur
- ③ Le système HACCP : Grands principes
- ④ Système HACCP / Etape 1 : Constituer une équipe HACCP
- ⑤ Phase de mise en place du P.M.S : L'organisation d'une réunion type d'équipe HACCP
- ⑥ Etude d'un cas concret (*compte-rendu de réunion HACCP fictif soumis à l'examen par le groupe*)
- ⑦ Phase de suivi : Missions de l'équipe HACCP

PUBLIC

Responsable qualité
Personnel désireux de rejoindre une équipe HACCP
Responsable production
Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale en matière de système qualité

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
50% du temps consacré à des travaux de groupe
Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

Comment vérifier son système HACCP et Préparer une revue HACCP efficace

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 mesurer l'efficacité des plans CCP et PRPo
- Savoir préparer et animer une revue HACCP
- Faire évoluer son système de maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments dans le sens de l'amélioration continue

PROGRAMME

- ① Rappels (réglementation, HACCP, P.M.S.)
- ② Architecture du P.M.S. et rôle du système HACCP
- ③ Bilan des pré-requis existants, lien avec ISO/TS 22002
- ④ Evaluation de la pertinence de l'analyse des dangers et des mesures préventives de maîtrise retenues
- ⑤ Vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de surveillance (plan HACCP, plan de surveillance des PRPo)
- ⑥ Préparation et animation de la revue HACCP
- ⑦ HACCP : Un outil de l'amélioration continue

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté
Membres expérimenté d'une équipe HACCP
Responsable production
Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance du système HACCP et des exigences relatives au P.M.S

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
50% du temps consacré à des travaux de groupe
Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

Audit Interne en IAA

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances méthodologiques et les outils de communication nécessaires à la réalisation d'audits internes dans le cadre d'un référentiel
- Etre capable de préparer et de réaliser des audits internes efficaces et conformes aux exigences du référentiel
- Acquérir le savoir-faire de l'auditeur interne afin d'apporter une valeur ajoutée aux audits internes

PROGRAMME

- ① Introduction à l'audit interne (outil de management et d'amélioration continue)
- ② Le déroulement d'un audit interne
- ③ La communication en audit
- ④ Mise en situation : Réalisation d'un audit
- ⑤ Etude de cas concrets, issus des données de l'entreprise
- ⑥ La rédaction d'un rapport d'audit interne

PUBLIC

Responsable qualité
Personnel désireux de devenir auditeur interne
Auditeur interne
Responsable de site

PRE-REQUIS

Connaissance générale des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
50% du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Allergènes : Maîtrise et Prévention

OBJECTIFS

- Connaître le risque lié aux allergies et intolérances alimentaires
- Connaître la réglementation relative à l'étiquetage des substances allergènes majeures
- Identifier les exigences spécifiques des différents autres référentiels (IFS, BRC, ISO 22000) en matière d'allergènes
- Être capable de mener une analyse des dangers sur la problématique des allergènes pour définir les mesures de maîtrise et plan de contrôle associé à mettre en œuvre dans son établissement

PROGRAMME

- ① Allergies alimentaires, intolérances et allergènes
- ② La réglementation internationale et européenne en matière d'allergènes
- ③ Les exigences spécifiques de certains référentiels (IFS, BRC, ISO22000)
- ④ Analyse et évaluation du danger allergène – définition des mesures préventives de maîtrise
- ⑤ Les différentes méthodes de contrôle (qualitative, quantitative)
- ⑥ Maîtrise de l'étiquetage « allergène »

PUBLIC

Responsable qualité
Responsable production
Membres d'une équipe HACCP

PRE-REQUIS

Connaissance générale des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments (IFS, BRC, ISO22000)

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des études de cas et/ou travaux dirigés

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

ISO et FSSC 22000 (à compter de janvier 2018)

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences des référentiels ISO 22000 et ISO/TS22002
- Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- Être capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification ISO 22000 et/ou FSSC 22000

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments : Quelques rappels
- ② Le contexte normatif : Introduction à ISO 22000 vs ISO/TS 22002 et les nouveautés applicables en 2018
- ③ Référentiels ISO 22000 : Les principales exigences, lien avec système HACCP (Codex Alimentarius)
- ④ Les programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires : Point détaillé sur les chapitres de ISO/TS 22002, inclus les 9 nouvelles familles d'exigences (auditables à partir du 01/01/2018)
- ⑤ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification ISO22000 et/ou FSSC22000

PUBLIC

Responsable qualité
Membre d'une équipe HACCP
Responsable production
Responsable de site
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Food v6 / IFS Food v6.1 (à compter de novembre 2017)

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Food v6 / IFS Food v6.1
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences, comprendre la notion de KO et Non-Conformité Majeure
- Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Food et/ou d'assurer la mise à niveau de l'entreprise compte-tenu des évolutions du référentiel V6.1

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments : Quelques rappels
- ② Le protocole d'audit IFS Food 6
- ③ Les exigences du référentiel IFS Food v6 : Grands principes
- ④ Les 10 exigences KO du référentiel IFS Food v6
- ⑤ Mise en perspective : Etude de cas concrets et présentation des guides d'application
- ⑥ IFS Food v6 : « Integrity Program »

PUBLIC

Responsable qualité
Animateur d'équipe HACCP
Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (transformation de denrées alimentaires)
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Logistique v2.1

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Logistique v2.1
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences, comprendre la notion de KO et de Non-Conformité Majeure
- Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Logistique v2.1
- Etre en mesure de détecter les situations non conformes par rapport aux exigences du référentiel et s'assurer du respect des procédures mises en place

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments : Quelques rappels
- ② Le protocole d'audit IFS Logistique
- ③ Les exigences du référentiel IFS Logistique v2.1
- ④ Exemples de mise en situation
- ⑤ Etude de cas concrets issus des données de l'entreprise

PUBLIC

Responsable qualité
Animateur d'équipe HACCP
Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (transformation de denrées alimentaires)
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Broker v2

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Broker v2
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences, comprendre la notion de KO et de Non-Conformité Majeure
- Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Broker v2

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments : Quelques rappels
- ② Les exigences du référentiel IFS Broker v2 : Grands principes, objectifs et différents types de broker
- ③ Les 8 exigences KO du référentiel IFS Broker v2
- ④ Mise en situation : Etude de cas concrets autour de l'évaluation des risques / HACCP
- ⑤ Mise en situation : Etude de cas concrets autour de la revue de contrat/spécifications/achats/emballage du produit
- ⑥ Mise en situation : Etude de cas concrets autour de la traçabilité / analyse / logistique / blocage produits / gestion des incidents / Food Defense

PUBLIC

Responsable qualité
Animateur d'équipe HACCP
Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (négoce de denrées alimentaires)
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

IFS Global Market v1

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Global Markets v1
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences, en niveau de base et en niveau intermédiaire
- Être capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Global Markets

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments et les référentiels IFS
- ② Le programme IFS Global Markets – Food : Contexte, historique
- ③ Les étapes du programme IFS Global Markets - Food
- ④ Les exigences du programme IFS Global Markets – Food
 - Niveau de base
 - Niveau intermédiaire
- ⑤ Mise en situation : Etude de cas concrets
- ⑥ IFS Global Markets v1 : Focus sur l'étape 1 du programme / auto-évaluation ou pré-évaluation

PUBLIC

Responsable qualité
Animateur d'équipe HACCP
Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (TPE transformation de denrées alimentaires)
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

BRC Food v7

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel BRC Food v7
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences
- Être capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification BRC Food v7

PROGRAMME

- ① Le contexte réglementaire de la sécurité des aliments : Quelques rappels
- ② Le protocole d'audit BRC v7
- ③ Les exigences du référentiel BRC Food v7
- ④ Exemples de mise en situation
- ⑤ Etude de cas concrets issus des données de l'entreprise

PUBLIC

Responsable qualité
Animateur d'équipe HACCP
Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise (transformation de denrées alimentaires)
Auditeur
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Food Defense

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'une lutte contre les actes de malveillance dans la chaîne alimentaire (food defense)
- Être capable de mettre en œuvre une analyse des dangers et une évaluation des risques associés sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- Être capable d'identifier les signaux internes et externes pour faire évoluer en temps utile le niveau de vulnérabilité de son entreprise et adapter son système de protection contre la malveillance en conséquence.

PROGRAMME

- ① Pourquoi entamer une démarche Food Defense
- ② Les principes et les étapes de la démarche Food Defense. Détermination du contexte. Définition des prérequis et matérialisation. Evaluation des dangers. Identification des zones sensibles et surveillances associées.
- ③ Food Defense : les exigences des référentiels reconnus par le GFSI
- ④ Mise en situation : Etude de cas concrets

PUBLIC

Responsable qualité
Responsable de la mise en place de l'étude
Food Defense
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 jour

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

Food Fraud

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'une 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 emballage utilisés
- Etre 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 le GFSI
- ③ La démarche Food Fraud. L'analyse des dangers d'adultération/fraudes et évaluations des risques. La prévention des fraudes/limitation du risque
- ④ Lien avec les procédures de gestion de crise et retrait-rappel produits
- ⑤ Mise en situation : Etude de cas concrets

PUBLIC

Responsable qualité
Responsable des achats
Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires

DUREE

1 jour

EFFECTIF

2 personnes

PEDAGOGIE

Supports vidéos
1/3 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe