



Catalogue des formations 2020

AGREAL INTERNATIONAL

17, Rue du Commandant Cousteau 33100
BORDEAUX

Tél. : +33 (0)5 56 36 80 41

E-mail : sylvie@agreal.com

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



La formation avec



Notre expertise à votre service

Forts de leurs expériences professionnelles au sein d'entreprises du secteur agro-alimentaire, et de leur présence quotidienne dans les entreprises, nos intervenants ont développé des supports de formation illustrés de nombreux exemples.

Nos méthodes pédagogiques

Nos formations sont animées en présentiel ou à distance. Grâce à des méthodes pédagogiques interactives (y compris à distance), nos formations sont pragmatiques et appréciées par tous les publics.

Nos formations peuvent être personnalisées pour une progression optimale de vos équipes.

Le référencement Datadock

AGREAL International a satisfait aux exigences définies par le décret 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue et a obtenu son référencement sur la base de données Datadock.

Organisme de formation enregistrée auprès de la DIRECCTE : n° 72 33 07533 33
n° Datadock : 0035234

Nos modules

Nous proposons des modules autour de plusieurs thématiques:

- Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'évaluation des risques en IAA
- Les référentiels de certification et d'évaluation
- Les outils de l'amélioration continue



Formations 2020

1. Hygiène & Sécurité des Aliments
2. P.M.S. & système HACCP – Initialisation
3. P.M.S & système HACCP – Consolidation
4. Mise en place et Rôle d'une équipe HACCP
5. Comment vérifier son système HACCP et préparer une revue HACCP efficace
6. Audit Interne en IAA
7. Allergènes : Maîtrise et Prévention
8. ISO 22000 : 2018 – adapter son système de sécurité sanitaire des aliments **New**
9. FSSC 22000 version 5 – faire évoluer son système de sécurité sanitaire des aliments **New**
10. IFS Food v7 – se préparer à la nouvelle version  **New**
11. IFS Broker v3 – se préparer à la nouvelle version **New**
12. IFS Global Market Food v2  **New**
13. BRC Food v8 
14. Food Defense
15. Food Fraud
16. Métrologie légale appliquée aux activités d'embouteillage (sur site uniquement) **New**
17. Food Safety Culture **New**

Hygiène & Sécurité des Aliments :

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

OBJECTIFS

- Connaître les différents dangers menaçant la salubrité des aliments
- Prendre conscience de l'importance des règles d'hygiène et des bonnes pratiques
- Connaître les éléments clés de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires
- Identifier et comprendre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien
- Etre en mesure d'analyser les pratiques au sein de son entreprise et proposer des actions d'amélioration

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: étude de cas concrets, identification des points forts et points de difficultés, proposition de solutions
- ⑤ Les moyens de surveillance et de vérification (autocontrôles, analyses, audits...)

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE

1 journée

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Supports vidéos

1/3 du temps consacré à des travaux en groupe

Nombreux échanges d'informations pratiques avec les participants

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

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 du P.M.S et du plan HACCP au quotidien

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté
Membres expérimentés 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 leurs 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 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 vers l'amélioration continue

PROGRAMME

- ① Rappels (réglementation, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire.)
- 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, surveillance des PRPo)
- ⑥ Préparation et animation de la revue HACCP
- ⑦ HACCP : Un outil de l'amélioration continue

PUBLIC

Responsable qualité expérimenté
Membres expérimentés 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

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

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 référentiels (IFS, BRC, ISO 22000) en matière d'allergènes
- Etre capable de mener une analyse des dangers sur la problématique des allergènes pour définir les mesures de maîtrise et le 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 Emergence d'autres allergènes (ANSES_Saisine n°2015-SA-0257)
- ⑤ Analyse et évaluation du danger allergène – définition des mesures préventives de maîtrise
- ⑥ Les différentes méthodes de contrôle (qualitative, quantitative)
- ⑦ 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

New

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- ① Le contexte normatif : Introduction à l'ISO 22000 – Vue d'ensemble de la norme
- ② Structure de la norme, clarification des termes et concepts de la norme ISO 22000:2018

Contexte de l'organisme	Réalisation des activités opérationnelles
Leadership	Evaluation des performances
Planification du SMSDA	Amélioration
Support	
- ④ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification 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 à 2 journées selon le niveau des participants (

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

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

FSSC 22000 version 5 – Faire évoluer son système de sécurité sanitaire

New

OBJECTIFS

- Connaître les objectifs et les principales exigences du FSSC 22000 v5
- Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- Être capable de réaliser une étude HACCP conforme aux exigences de l'ISO 22000:2018
- Être capable de mettre en place et de faire vivre les principes de l'amélioration continue pour la sécurité sanitaire

PROGRAMME

- ① Le contexte normatif : Introduction au FSSC 22000 - les nouveautés depuis 2018
- ② Norme ISO 22000:2018 : Structure de la norme, clarification des termes et concepts
- ③ Les principales exigences, lien avec système HACCP (Codex Alimentarius) et le concept d'amélioration continue
- ④ Les programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires : Point détaillé sur les chapitres de ISO/TS 22002-1 : 2009 complétée par les exigences additionnelles du FSSC 22000 v5.
- ⑤ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification 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 à 2 journées selon le niveau de connaissance des stagiaires (2 jours en découverte et 1 jour pour identifier les évolutions /FSSC v4.1)

EFFECTIF

Max 12 personnes/groupe

PEDAGOGIE

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

New**OBJECTIFS**

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

PROGRAMME

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

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification IFS au sein de son entreprise

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

Connaissance générale de la réglementation en vigueur en matière de sécurité des denrées alimentaires et de l'IFS version 6 ou 6.1.

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

New**OBJECTIFS**

- Connaître le référentiel d'audit IFS BROKER Version 3 : le protocole de certification et les nouvelles exigences à respecter
- Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 2 et la version 3 du référentiel IFS BROKER
- Être capable de transposer les nouvelles exigences du référentiel dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise
- Être en mesure de maintenir la certification IFS BROKER en version 3

PROGRAMME

- ① Informations générales sur l'IFS et les référentiels IFS
- ② Le référentiel IFS Broker v3 : cibles, objectifs, structure, protocole
- ③ Les 8 exigences KO du référentiel IFS Broker v3
- ④ Les nouveautés de la version 3 : revue complète des exigences modifiées ou ajoutées
- ⑤ Zoom sur la Culture Sécurité Produit
- ⑥ Zoom sur la fraude produit
- ⑦ Causes des échecs en audit IFS Broker

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 et de l'IFS Broker v2

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

New

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel IFS Global Markets Food v2
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences, en niveau de base et en niveau intermédiaire
- Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification IFS Global Markets Food

PROGRAMME

- ① Le contexte et les perspectives de l'IFS Global Markets Food et de de l'IFS
- ② Les principales évolutions de la version 2 du programme IFS Global Markets Food
- ③ Le protocole d'évaluation IFS Global Markets Food et le système de notation – Niveau de base ou intermédiaire
- ④ Le déroulement d'une évaluation
 - Focus sur l'HACCP
 - Mise en situation de cas concrets – notation – actions correctives requises
- ⑤ Rapport et plan d'actions correctives
- ⑥ La base de données IFS

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



APPROVED TRAINING PARTNER

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel BRC Food v8
- 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 v8



OPTION : Possibilité pour les stagiaires de participer à un examen final sur le site internet du BRC.

PROGRAMME

- ① Le protocole d'audit BRCv8
- ② Les exigences du référentiel BRC Food v8
- ③ Exercices pratiques (livret d'exercices fourni par le BRC)
- ④ Préparation à la certification BRC Food

PUBLIC

Responsable qualité

Animateur d'équipe HACCP

Responsable de la certification BRC au sein de son entreprise

Auditeur

Consultant

PRE-REQUIS

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

DUREE

2 journées

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

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

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'un système de lutte contre les actes de malveillance dans la chaîne alimentaire (Food Defense)
- Etre 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
- Etre capable d'identifier les signaux internes et externes afin d'adapter son système de protection contre la malveillance en conséquence et diminuer / réduire autant que possible le niveau de vulnérabilité de son entreprise.

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 la Global Food Safety Initiative
- 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

½ jour

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

Supports vidéos

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

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux liés à la mise en œuvre d'un système de lutte contre la fraude dans la chaîne alimentaire (food fraud)
- Savoir identifier les principaux dangers d'adultération/fraudes à considérer en fonction des matières premières et 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 la Global Food Safety Initiative
- ③ La démarche Food Fraud : l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire (dont risques de substitution, d'adultération, d'étiquetage erroné etc.) et l'élaboration d'un plan de réduction de la fraude alimentaire.
- ④ Lien avec les procédures de gestion de crise et retrait-rappel produits
- ⑤ Mise en situation : 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

1/2 jour

EFFECTIF

Max 10 personnes/groupe

PEDAGOGIE

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

New*Animation en présentielle uniquement*

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation, les guides d'interprétation et les normes liés à la métrologie
- Maîtriser les calculs mathématiques nécessaires pour interpréter la réglementation
- Savoir calculer la performance métrologique de ses équipements et la quantité optimale de liquide à doser dans les bouteilles et le nombre de contrôles à réaliser pendant la production
- Adapter les modes opératoires existants à la métrologie légale et sigle « e »
- Identifier les investissements nécessaires pour respecter les exigences en métrologie légale et « e métrologique »

PROGRAMME

- ① Présentation de la réglementation applicable à la métrologie légale et au sigle « e »
- ② Calcul de la capacité des équipements de remplissage et du seuil de centrage
- ③ Analyse de la variabilité de la tare
- ④ Calcul du nombre de contrôles à réaliser sur ligne de production
- ⑤ Cas « e métrologique » : Calcul du nombre de contrôles à réaliser sur ligne de production.

PUBLIC

Responsable qualité

Responsable de production

PRE-REQUIS

Connaissance Excel et calculs statistiques

DUREE

1 jour

EFFECTIF

Max 4 personnes

PEDAGOGIE

Supports vidéos

1/2 du temps consacré à des exemples concrets et/ou travaux de groupe

MATERIEL

Salle adaptée pour la formation avec Vidéo projecteur

Ordinateurs pour les stagiaires avec la même version du logiciel Excel.

Historique des derniers contrôles métrologiques réalisés les 4 derniers mois.