



# Catalogue des formations

## AGREAL INTERNATIONAL


17, Rue du Commandant Cousteau  
33100 BORDEAUX

Tél. : +33 (0)5 56 36 80 41

E-mail : [contact@agreal.com](mailto:contact@agreal.com)

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



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION

*Le Certificat Qualiopi est à votre disposition sur notre site Internet ou sur demande.*

# 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.

## Accessibilité à la formation

Pour les personnes en situation de handicap ou avec des restrictions médicales merci de le signaler lors de votre inscription. Notre référent Handicap est à votre disposition.

## 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

# La formation avec



## Délai d'accès

Nous nous engageons à prendre contact avec vous dans les 24h qui suivent votre demande de formation.

## Tarifs

Nous contacter

## Modalités d'évaluation

QCM ou examen final en fin de formation

## Nos Résultats

Nous sollicitons nos stagiaires en fin de formation et nous réalisons une enquête de satisfaction semestrielle auprès de nos clients.




Les indicateurs de performance de nos formations ainsi que le taux de satisfaction de nos stagiaires sont communicables sur demande.

## La certification RNQ-Qualiopi

AGREAL International a satisfait aux exigences définies dans le Référentiel National Qualité (RNQ) Qualiopi publié via le décret n°2019-564 du 06 juin 2019, et le décret n°2019-565 du 06 juin 2019,

*Organisme de formation enregistré auprès de la DRIEETS : n° 72 33 07533 33*

# Nos formations

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
9. FSSC 22000 version 5.1 – faire évoluer son système de sécurité sanitaire des aliments
10. IFS Food v8 – Se préparer à la nouvelle version 
11. IFS Broker v3.2
12. IFS Progress Food v3 
13. BRC Food v9 
14. Food Defense
15. Food Fraud
16. Métrologie légale appliquée aux activités d'embouteillage (sur site uniquement)
17. Food Safety Culture

# 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

## 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

## OBJECTIFS

- Connaître les objectifs et les principales exigences de la norme ISO 22000 : 2018
- Être capable d'adapter son système de management de la sécurité des denrées alimentaires conformément 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
- ③ Revue détaillée des chapitres d'exigences

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 / du maintien de la certification ISO22000:2018

## 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 6 – Faire évoluer son système de sécurité sanitaire

## OBJECTIFS

- Connaître les objectifs et les principales exigences du FSSC 22000 v6
- Appréhender les différents programmes prérequis à mettre en œuvre
- Être capable d'adapter son système de management de la sécurité des denrées alimentaires pour répondre aux exigences du FSSC 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 au FSSC 22000 - les principaux changements de la v6
- 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 v6
- ⑤ Mise en perspective au sein de son entreprise : Bilan de l'existant, construction d'un plan d'action en vue d'une certification / du maintien de la certification FSSC 22000

## 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 )

## 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 8 : le protocole de certification et les exigences à respecter
- Être en mesure d'identifier les évolutions entre la version 7 et la version 8 du référentiel IFS Food.
- Avoir une bonne compréhension des exigences du référentiel et être capable de transposer les nouvelles exigences dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

## PROGRAMME

- ① Informations générales sur l'IFS et données récentes
- ② Processus de révision du référentiel - Résumé des principaux changements
- ③ Protocole de certification : types et options, procédure d'audit, évolution du système de notation, le périmètre d'audit et mentions possibles.
- ④ Check-list d'audit – Résumé des changements, point sur les KO.
- ⑤ Etude de chaque chapitre d'exigences avec des focus et quiz sur des points clés tels que la Culture de la Sécurité Sanitaire des aliments et la traçabilité.
- ⑥ Rapport - Quelques nouveautés en matière de 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 7.

## 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 ou individuels avec mise en commun

**New**

## OBJECTIFS

- Connaître le référentiel d'audit IFS BROKER Version 3.2 : le protocole de certification et les exigences à respecter et notamment les évolutions entre version 3.1 et 3.2
- Avoir une bonne compréhension des exigences du référentiel et être capable de transposer ces exigences dans les procédures et processus de fonctionnement de l'entreprise

## PROGRAMME

- ① Informations générales sur l' IFS et les référentiels IFS
- ② Le référentiel IFS Broker v3.2: Définitions et structure du référentiel
- ③ Protocole de certification : types d'audit, procédure, périmètre d'audit, système de notation / les nouveautés
- ④ Les 8 exigences KO du référentiel IFS Broker v3.2
- ⑤ Etude de chaque chapitre d'exigences avec des focus et quiz sur des points clés tels que la Culture de la Sécurité des Produits, le système de management des risques, l'évaluation et réduction des risques de fraude alimentaire
- ⑥ Doctrine IFS Broker
- ⑦ Rapport IF 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

## DUREE

1 journée

## EFFECTIF

Max 10 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 Progress Food v3
- 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 progressivement, et pour lui permettre, le cas échéant, d'accéder à terme à une certification IFS Food

**PROGRAMME**

- ① Le contexte et les perspectives de l'IFS Progress Food et de de l'IFS Food
- ② Les principales évolutions de la version 3 du programme IFS Progress Food
- ③ Le protocole d'évaluation IFS Progress Food et le système de notation – Niveau de base ou intermédiaire
- ④ Le exigences IFS Progress Food, par niveau et par chapitre
  - Focus sur l'HACCP
  - Mise en situation de cas concrets – notation – actions correctives requises
- ⑤ Le rapport et le 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 10 personnes/groupe

**PEDAGOGIE**

Supports vidéos

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



## OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre les principales exigences du référentiel BRC Food v9
- Savoir évaluer le degré de respect des exigences
- Etre capable d'identifier les principaux axes de travail pour faire évoluer son entreprise vers une démarche de certification BRC Food v9



## PROGRAMME

- ① Le protocole d'audit BRC v9
- ② Les exigences du référentiel BRC Food v9
- 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

1 journée animée sur 2 ½ journées (travail personnel à réaliser entre les 2 modules)

## 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

*Animation en présentielle uniquement*

## OBJECTIFS

- Connaitre la réglementation, les guides d'interprétation et les normes liés à la métrologie
- Maitriser 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 capabilité 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.

## OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux liés à la mise en place et au maintien de la Food Safety Culture dans son entreprise
- Etre capable d'établir un diagnostic permettant de mettre en évidence les éléments déjà en place, contribuant à mise en oeuvre de la Food Safety Culture moyennant une restructuration potentielle, et les points faibles, les éléments manquants à déployer
- Etre capable de définir un plan d'actions assorti de délais
- Savoir mesurer les progrès accomplis et continuer à alimenter le plan d'actions pour un maintien durable de la Food Safety Culture

## PROGRAMME

- ① Pourquoi engager une démarche Food Safety Culture
- ② Food Safety Culture : Les exigences réglementaires et les exigences des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative.
- ③ Les différentes composantes de la Food Safety Culture et leviers d'appui
- ④ Comment aborder la mise en place de la Food Safety Culture en entreprise : Etablir un diagnostic
- ⑤ Comment élaborer son plan d'actions Food Safety Culture, le déployer et mesurer son état d'avancement : Etude de cas concrets

## PUBLIC

Responsable qualité  
Responsable de production  
Consultant

## PRE-REQUIS

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

## DUREE

1 journée animée sur 2 ½ journées (travail personnel à réaliser entre les 2 modules)

## EFFECTIF

Max 8 personnes/groupe

## PEDAGOGIE

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