



Qualité Hygiène et Sécurité Alimentaire

Au service des professionnels du milieu alimentaire sur tout le territoire national.

2017

NOTRE CATALOGUE



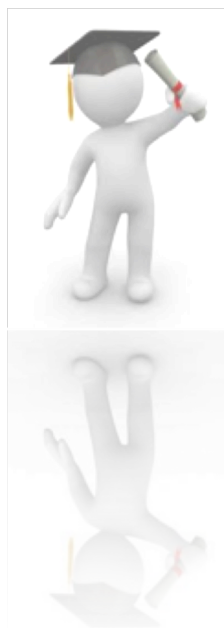
QHSA – 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf-Val-André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044 – Code APE 8559B

2017

QHSA



NOS FORMATIONS

- Mise à jour des Bonnes pratiques d'hygiène
- Mise en place du plan de maîtrise sanitaire
- Mise en application de la méthode HACCP
- L'étiquetage des produits alimentaires selon le règlement INCO n°1169/2011 (allergènes)
- Les critères microbiologiques
- L'hygiène du linge en blanchisserie
- L'élaboration de menus en restauration collective
- L'élaboration du document unique
- etc...

Nos programmes peuvent évoluer selon vos attentes et vos disponibilités.

D'autres thématiques peuvent être mises en place selon vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter.

Mais aussi de :

- L'ASSISTANCE TECHNIQUE

mise en place ou révision de dossier d'agrément sanitaire, du plan de maîtrise sanitaire...

- L'AUDIT

audit Hygiène et HACCP, audit de fonctionnement, audit avant vente....



QHSA est une entreprise de conseil et de formation spécialisée dans l'hygiène et la sécurité alimentaire pour les professionnels du milieu alimentaire.

Nos domaines d'intervention sont notamment la sécurité alimentaire, le management de la qualité, l'hygiène et la sécurité, la diététique...

NOS FORMATIONS

Les formations dispensées se veulent pragmatiques, personnalisées et réactives. Elles peuvent être dispensées en centre de formation, mais aussi dans votre établissement. Un diagnostic hygiène est proposé dans le cas de formation dans l'établissement. Cette phase d'observation permet au formateur de cibler les points clés à aborder avec les équipes.

Plusieurs programmes de formation sont élaborés. Selon vos besoins, ces programmes peuvent être modifiés.

Nos formateurs sont à l'écoute des stagiaires, et utilisent des méthodes pédagogiques appréciées :

- fiche de progression de la formation
- photos et / ou vidéos prises en situation réelle
- participation active des stagiaires
- évaluation des acquis des participants sous forme de QCM
- exercices et jeux de rôles de mise en situation
- matériel de mise en évidence de colonies bactériennes pour les formations sur la sécurité alimentaire
- utilisation du « kit hygiène » pour la sensibilisation au lavage des mains
- vidéoprojecteur, paper-board
- questionnaire d'évaluation de stage

Chaque participant recevra un livret de formation complet contenant :

- le support de formation
- une attestation de formation individuelle nominative
- les textes réglementaires en relation avec la formation
- des exemples de documents opérationnels : procédures, enregistrements...
- des affiches de sensibilisation du personnel en relation avec la formation

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas d'agrément de l'état.



QHSA est une entreprise de conseil dans le secteur de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Chaque consultant saura s'adapter à la taille, au métier, aux produits mais aussi à la philosophie de l'entreprise et à ses salariés.

LE CONSEIL

Notre assistance technique est réalisée en collaboration avec les équipes présentes au quotidien sur le *terrain*.

Notre intervention est garante du respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Notre assistance technique peut être ponctuelle ou à fréquence déterminée selon les besoins définis tel que :

- la réalisation ou la mise à jour de votre dossier d'agrément sanitaire CE,
- la réalisation de votre plan de maîtrise sanitaire comprenant le plan HACCP,
- mise en place des procédures fondées sur les principes de l'HACCP,
- un audit annuel ou pluriannuel de vos conditions de fonctionnement,
- un audit de votre structure,
- un audit de votre plan HACCP
- un audit de votre étiquetage/ affichage
- un audit du circuit du linge, selon la méthode RABC en restauration collective
- la représentation auprès des autorités compétentes sanitaires
- l'aide à la conception des plans de vos locaux de production...

QHSA reste à votre écoute tant dans la période de collaboration que dans les mois suivants la mise en place de vos documents *qualité*.





Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en restauration collective

L'objectif de la formation :

- Mettre en place des mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire appropriées selon la réglementation
- Connaître les principes réglementaires de la méthode HACCP.

Durée de la formation : deux journées soit 14 heures

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration,

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit des cuisines et annexes afin d'analyser les points à améliorer par l'équipe de cuisine, et d'y apporter des éléments de réponse.

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant : risque pénal, risque sanitaire, risque commercial

la place de la méthode HACCP dans la réglementation

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes

les facteurs de développement des microbes

les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et comment aborder les non-conformités

le plan de lutte contre les nuisibles

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid et les recommandations

le stockage du petit matériel et des ustensiles

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif

le stockage en froid positif et les règles à respecter

le pré-traitement : dessouvidage, déboitage, lavage des fruits et légumes... ou comment décontaminer les différentes catégories de produit avant l'entrée en cuisine.

Les risques sanitaires par produit : les ovoproduits, la viande, le poisson... et les recommandations pour les traiter

le traitement des déchets et la loi en vigueur.

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire

le lavage des mains

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents =
la marche en avant dans le temps et dans l'espace
les achats et les critères *Hygiène et Sécurité* pour la sélection des fournisseurs
la réception et les critères de contrôle : les règles et les tolérances par produit réceptionné
la liaison froide
le refroidissement rapide et les valeurs critiques
la remise en température
le service et les valeurs cibles
la gestion des excédents selon la conservation et la présentation du produit

Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.

Les obligations, et les procédures à mettre en place.
Plats témoins et les erreurs à éviter.

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires

Le règlement INCO et les nouvelles obligations

Les allergènes : quoi ? comment ? pour qui ?

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes

Les procédures de fonctionnement HACCP

Notion de mesures de maîtrise

Etablissement des CCP ou PRPo spécifiques à l'établissement

Les autocontrôles ou moyens de surveillance existants ou à mettre en place dans votre établissement et le rôle de chacun.
Etablir des actions correctives en cas de dérives des points critiques

Surveiller l'efficacité de son plan HACCP pour les contrôles analytiques : Pourquoi devons nous effectuer ces contrôles ?

Comment traiter les résultats ? et mettre en place les actions correctives adéquates ?

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables :

- répondre à la réglementation concernant les bonnes pratiques d'hygiène
- appliquer leur plan HACCP
- émettre des actions correctives en cas de dérives



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité au travail en agroalimentaire

PL'objectif de la formation :

- sensibiliser ou rappeler les notions d'hygiène alimentaire
- apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- revoir les principaux risques professionnels dans les industries agroalimentaires

Durée de la formation : 7 heures

Public visé : employé du secteur alimentaire, responsable, encadrant

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Participation et interactivité privilégiées. Exercice pratique sur l'étude de principaux risques rencontrés sur les postes de travail.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : fiche d'accueil de l'entreprise IAA.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Programme de formation : ce programme est adapté au process et aux produits fabriqués.

1. Les bonnes pratiques d'hygiène, ou les mesures préventives dans un plan HACCP

a – Le cadre réglementaire de la sécurité sanitaire des aliments

b – Quelques notions de microbiologie et les toxi-infections

c – Conception et aménagement des locaux :

-le principe de la marche en avant

-la séparation des secteurs sains et des secteurs souillés

-le respect de la chaîne du froid

d- L'hygiène du personnel :

-l'homme, principale source de contamination

-l'importance de la tenue vestimentaire

-l'hygiène des mains

-les bons comportements à adopter en hygiène : avant, pendant et après la production.

2. Sécurité et ergonomie

a – La sécurité au travail :

-les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (interne et externe)

-le « périmètre de sécurité » : les locaux et le trajet

-les accidents du travail et les maladies professionnelles

-pourquoi faire de la sécurité ? santé des salariés, coût, responsabilité pénale

-comment se protéger individuellement et collectivement

-les principaux risques en entreprise et les moyens de prévention : étude de leur poste

-les principales causes d'accidents et de maladies professionnelles en entreprise

-savoir réagir en cas d'accident

b. Ergonomie :

-Les gestes et postures ou comment économiser ses efforts

-Les TMS

-Les facteurs aggravants

➤ A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de =

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- respecter les règles de sécurité et d'adopter les bons gestes et comportements.



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP - en restauration commerciale et artisanat

L'objectif de la formation :

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'application de la méthode HACCP

Durée de la formation : 2 journées soit 14 heures

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration, artisan, et tout personnel et encadrant en charge de préparations culinaires.

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Livret des bonnes pratiques d'hygiène.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Programme de formation :

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant : risque pénal, risque sanitaire, risque commercial

la place de la méthode HACCP dans la réglementation

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes

les facteurs de développement des microbes

les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid

le stockage du petit matériel et des ustensiles

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif

le stockage en froid positif et les règles à respecter

le pré-traitement : déboitage, lavage des fruits et légumes...

le traitement des aliments à risques : les ovoproduits, la viande...

le traitement des déchets

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire

le lavage des mains ou la friction

Le rendu de monnaie

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents =

la marche en avant

les achats

Les liaisons de température

la gestion des excédents

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.
Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.

Les obligations, et les procédures à mettre en place.

La traçabilité

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires

Le règlement INCO et les nouvelles obligations sur les produits pré-emballés et non-pré-emballés.

Les allergènes

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes

Les procédures de fonctionnement HACCP

Notion de mesures préventives et de CCP spécifiques à l'établissement

Les autocontrôles ou moyens de surveillance existants ou à mettre en place dans votre établissement et le rôle de chacun.

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- comprendre l'importance des contrôles liés au plan HACCP
- répondre à la législation en vigueur en ce qui concerne la formation du personnel



Formation à l'hygiène pour les établissements de restauration commerciale

L'objectif de la formation :

- Répondre à l'obligation de formation faite aux établissements de restauration commerciale (décrets du 24 juin 2011 et du 25 novembre 2011) .
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'application de la méthode HACCP

Contexte de la réglementation:

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise que les établissements des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle ;
- Cafétérias et autres libres-services ;
- Restauration de type rapide ;

Sont tenus à compter du 1er octobre 2012 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

La durée (14H00) et le contenu de cette formation sont fixés par l'arrêté du 05 octobre 2011.

Durée de la formation : 2 journées, 14 heures

Public concerné: cuisinier, plongeur, serveur, encadrement, et tout personnel d'entreprise de restauration commerciale

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur, alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Programme pédagogique de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'une observation des cuisines et annexes afin d'analyser les points à améliorer par l'équipe de cuisine, et d'y apporter des éléments de réponse.
- Le programme de formation répond à l'AM du 5 octobre 2011 :

Introduction

- Présentation des objectifs et du déroulement du module de formation. Prise en compte des attentes des stagiaires
- Evaluation des connaissances
- Introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire

Jour 1 =

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

- 1.1. Les dangers microbiens :
 - 1.1.1. Microbiologie des aliments :
 - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
 - le classement en utiles et nuisibles ;
 - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
 - la répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
 - les toxi-infections alimentaires collectives ;
 - les associations pathogènes/aliments.
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
 - la qualité de la matière première ;
 - les conditions de préparation ;
 - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
 - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
 - l'hygiène des manipulations ;
 - les conditions de transport ;
 - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- 1.2. Les autres dangers potentiels :
 - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
 - dangers physiques (corps étrangers...) ;
 - dangers biologiques (allergènes...).

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis de connaissances en début et en fin de formation par QCM.

Evaluation qualitative de la formation

Documents fournis aux stagiaires :

livret de formation, classeur « HACCP »

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- comprendre l'importance des contrôles liés au plan HACCP
- répondre à la législation en vigueur en ce qui concerne la formation du personnel

Jour 2 =**2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :**

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):

— principes de base du paquet hygiène ;

— la traçabilité et la gestion des non-conformités ;

— les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

— direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;

— grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;

— suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène

— l'hygiène du personnel et des manipulations ;

— le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;

— les durées de vie (DLC, DDM...)

— les procédures de congélation/décongélation ;

— l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification : autocontrôles, audits...

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Formation à la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire et du plan HACCP

L'objectif de la formation : savoir mettre en place et à jour son plan de maîtrise sanitaire, selon les exigences réglementaires de l'arrêté du 8 juin 2006.

Durée de la formation : 2 journées, soit 14 heures

Public visé : toute personne voulant mettre en place son plan de maîtrise sanitaire et la méthode HACCP : agent de maîtrise, responsable qualité, animateur qualité, encadrement....

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques :

Support visuel sur vidéoprojecteur avec étude de cas : Exercices et mise en pratique pour l'élaboration et le suivi du PMS et du plan HACCP.

Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Documents fournis aux stagiaires :

Procédures, instructions de travail et autocontrôles d'un Plan de Maitrise Sanitaire et plan HACCP. Affiche de sensibilisation aux lavages des mains, Rangement des vestiaires...

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Devis dûment signé et rempli, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422 par le préfet de Bretagne .Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

La réglementation et le contexte européen

1. La réglementation européenne et la réglementation en matière de formation

2. Le plan de maitrise sanitaire

- Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments

- Les éléments constitutifs du PMS :

Les bonnes pratiques ou les pré-requis réglementaires,

Le plan HACCP,

Traçabilité et gestion des produits non conformes.

Elaboration du plan de maîtrise sanitaire : il s'articule autour de trois points, chaque point est abordé de sorte à faire un état des lieux en entreprise afin de soulever les éventuelles problématiques de chaque poste et de détailler chaque instruction et procédure pour la mise en place du PMS, puis du plan HACCP :

1. Les bonnes pratiques d'hygiène ou BPH

- Le personnel et les exigences réglementaires vis-à-vis de la main d'œuvre

- Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production dont :

.Plan de nettoyage et désinfection et le contrôle de son efficacité

.Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail

- Le plan de lutte contre les nuisibles

- La gestion des déchets

- La maîtrise des températures (par étape du diagramme de fabrication)

- Le contrôle à réception et à expédition des produits finis

2. Les documents relatifs à l'analyse des risques par la méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

- Son application en milieu alimentaire

- Les enregistrements à tenir en milieu alimentaire

3. La procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformes. Procédure retrait / rappel des produits.

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- Elaborer les procédures et instructions du PMS.



Formation à la mise en application de la méthode HACCP

L'objectif de la formation :

- Mettre en place la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes.
- ➡ La session est avant tout interactive et participative afin de s'approprier les outils pour la mise en place de la méthode HACCP.

Durée de la formation : 2 journées, soit 14 heures

Public visé : toute personne voulant connaître ou approfondir la méthode HACCP : encadrant, équipe restauration, équipe HACCP...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Etude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.
Date : voir avec l'organisme de formation.
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Nb de stagiaires max : 10

Documents fournis aux stagiaires :

Livret de formation.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment signé et rempli, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

➤ A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :

- réaliser son plan HACCP avec l'analyse de dangers sur ses produits et ses procédés alimentaires

Programme de formation :

Selon les possibilités, une revue des documents existants dans l'établissement est effectuée en amont de la formation HACCP.

1. Introduction à la méthode HACCP et à la réglementation

- Définition de la méthode HACCP
- La méthode HACCP dans le contexte réglementaire

2. La méthode HACCP = application pratique

Obj. = Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes de la fabrication, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers

a. La méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius

b. Elaboration du plan HACCP selon les 12 étapes

☞ Décrire le champ de l'étude :

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire les produits ou les catégories des produits
3. Déterminer l'utilisation normale ou anormale du produit
4. Etablir un diagramme du proces
5. Vérifier le diagramme du process

☞ Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers :

6. Identifier les dangers rencontrés en production selon la règle des « 5 M »

Evaluation des risques et hiérarchisation des dangers
Recherche des mesures préventives

7. Déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ou établir les PRPo (Programmes Prérequis Opérationnels) par l'analyse de l'arbre des causes choisi

8. Etablir et/ ou rappeler les seuils critiques pour chaque CCP

9. Etablir et/ ou rappeler le système de surveillance pour chaque CCP et PRPo : mise en place et compréhension des autocontrôles

☞ Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire

10. Prendre des mesures correctives en cas de non-conformité

11. Appliquer des procédures de vérification : exploitation de résultats d'audits, d'analyses microbiologiques, réclamations

12. Gestion documentaire HACCP

- *Travail collectif pour lister les actions correctives aux non-conformités potentielles et prise en compte de la vérification du système*

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf Val André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044 – Code APE 8559B

Date dernière mise à jour : 6/06/17



Formation de l'HACCP à la norme ISO22000, norme de management de la sécurité alimentaire

Programme de formation :

L'objectif de la formation :

- Repérer les exigences de la norme en intégrant le plan HACCP déjà existant.
- Développer et / ou améliorer un système de management par la Qualité afin de satisfaire les exigences des clients.

Durée de la formation : 2 journées, 14 heures

Public visé : toute personne voulant comprendre l'ISO 22000 : assistant qualité, responsable qualité...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Plan HACCP de l'entreprise Cliente. Support visuel sur vidéoprojecteur. Etude de cas concrets.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Livret de formation

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Le contexte en sécurité sanitaire des aliments

— Réforme de la réglementation européenne, paquet hygiène, développement des référentiels privés...

1. Les principaux chapitres de l'ISO 22000 et les points-clé à retenir

Chapitre 4: système de management

- Les processus externalisés et la documentation

Chapitre 5 : Responsabilité de la direction

- Politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires
- Responsabilités et autorités
- Communication interne et externe
- Situations d'urgences
- Revues de direction

Chapitre 6 : Management des ressources

- Management des compétences
- Prérequis ou bonnes pratiques d'hygiène selon le guide

Chapitre 7 : Planification et réalisation de produits sûrs

- Description des produits
- Usage prévu
- Diagramme + description par étapes
- Analyse des dangers : identification, évaluation, sélection et validation des mesures de maîtrise (PRPo et plan HACCP)
- Gestion des PRPo
- Gestion du plan HACCP
- Maîtrise des NC (correction - action corrective - libération du produit)

Chapitre 8 : Validation, vérification et amélioration du système

- Planification de la vérification
- Audit interne
- Métrologie
- Evaluation et analyse des activités de vérification
- Amélioration continue et majeure du système

2. Synthèse des exigences communes et particulières de l'ISO 22000 et de l'ISO9001

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- Comprendre la norme ISO22000
- Intégrer la norme ISO22000 dans son système de management qualité.



Formation : l'étiquetage des produits alimentaires selon le règlement INCO N°1169/2011

L'objectif de la formation :

-Connaître vos obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs (l'impact de cette réglementation UE N° 1169/2011) dans vos établissements

➔ La session est avant tout interactive afin de mettre en pratique cette nouvelle réglementation. Les participants sont invités à apporter de leur lieu de travail des exemples concrets (étiquettes de produits mis en vente, recettes, menus...)

Durée de la formation : 2 journées, soit 14 heures

Public visé : responsable qualité, assistant qualité, gérant, artisan...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des exercices d'application concrets. Etude de cas concret. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Livret de formation

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

➤ Selon les possibilités, les participants apportent des supports (recette, étiquette, menus..) pour une étude commune.

La réglementation en matière d'étiquetage : Le cadre légal

- Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)
- Le calendrier et les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs et les sanctions
- Notion de préemballé et de vrac, quelques définitions

Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés

- Les 12 mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, allergènes...
- Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (étude par type de secteur)
- Les conditions de présentation

Les autres mentions obligatoires complémentaires

- Exigées par le règlement INCO (ex : atmosphère protectrice, date de décongélation...)
- Exigées par d'autres textes

Les modalités d'indication des mentions

- Les conditions de présentations des mentions obligatoires
- Exigences linguistiques

La déclaration nutritionnelle obligatoire

- Ce qui est obligatoire : les nutriments à déclarer
- Ce qui est complémentaire
- Le mode de calcul des valeurs nutritionnelles
- Le mode de présentation des valeurs à déclarer

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- Etiqueter et / ou afficher les mentions obligatoires des produits alimentaires selon le règlement INCO.



Initiation à la microbiologie : Les critères microbiologiques dans le milieu alimentaire

L'objectif de la formation :

- Connaître les principes généraux indispensables pour comprendre la microbiologie alimentaire
- Identifier et comprendre l'origine des différents germes recherchés sur les produits alimentaires
- Savoir interpréter un résultat d'analyse sur le plan réglementaire et technologique afin de définir les actions correctives pertinentes

Durée de la formation : 1 journée

Public visé : tous les postes concernés par l'interprétation et le suivi des résultats d'analyses microbiologiques : responsable ou assistant qualité, responsable production....

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.
Date : voir avec l'organisme de formation.
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : Livret de formation.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

La réglementation

- Les règlements 178/2002 et 2073/2005
- Qu'est ce qu'un critère microbiologique ?
- Méthodologie de l'analyse microbiologique des aliments

Microorganismes et produits alimentaires

- Rappel de microbiologie générale : contamination, prolifération et les facteurs de croissance...
- Les principaux germes recherchés : Indicateurs d'hygiène = coliformes, entérobactéries, *Escherichia coli*, *Pseudomonas*...
- Indicateurs d'altération = moisissures, levures, flore lactique...
- Flore pathogène = *Salmonella*, *Listeria*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus Cereus*, *Campylobacter*.

Caractéristiques de certains micro-organismes

- Epidémiologie et écologie dans les aliments
- Risques sanitaires liés aux mycotoxines
- Production de toxines et stabilité thermique des toxines

Interprétation des critères microbiologiques

- ➔ les résultats d'analyse fournis par le stagiaire serviront de base de travail.

- Pertinence des germes choisis (process, produit, HACCP...)
- Principe d'échantillonnage (matière première, produits finis, surface...)
- Plans d'interprétation : plan à 3 classes et plan à 2 classes
- La nécessité de notification aux autorités
- Les actions correctives à mettre en place

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- d'analyser eux-mêmes les bulletins d'analyses, de les interpréter,
- de mettre en place les actions correctives nécessaires et adéquates...



Formation Hygiène du linge en blanchisserie : la méthode RABC

Programme de formation :

L'objectif de la formation :

- Connaître et appliquer les actions préventives d'hygiène tout au long du circuit du linge.
- Connaître les principes de la méthode RABC et savoir mettre en place des actions correctives
- Appliquer la traçabilité demandée

Durée de la formation : 2 journées, soit 14 heures

Public concerné: lingère, aide soignante, infirmière, agent d'entretien....

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques :

Support visuel sur vidéoprojecteur.
« Jeu des erreurs » sur photos avec les stagiaires.
Exercices d'élaboration de plan RABC
Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.
Date : voir avec l'organisme de formation.
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM

Documents fournis aux stagiaires:

Livret de formation

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation remis à chaque participant.

1. Introduction à la méthode R.A.B.C. :

- Définition la méthode R.A.B.C.
- La réglementation
- Les 7 principes de la méthode R.A.B.C.
- La règle des 5 M.
- Le principe de la marche en avant.
- La traçabilité dans la blanchisserie.

2. Le circuit du linge et les mesures d'hygiène

- Le ramassage du linge sale pré-trié.
 - Conditionnement.
 - Les sacs hydrosolubles et le linge contagieux.
- La collecte du linge sale.
 - Les moyens mis en place pour la collecte
 - La zone de stockage
- Le transport du linge sale
 - Les circuits
- La réception du linge sale à la blanchisserie.
 - Le stockage du linge sale
 - Le tri du linge sale.
 - Les protections du personnel.
- Le chargement du linge sale
 - Procédures à respecter impérativement
 - L'hygiène du personnel (La tenue de travail, Les déplacements vers la zone propre,...)
 - Le principe du "zoning".
 - Les règles de nettoyage-désinfection liées au matériel de production en zone souillée.
- Le lavage du linge:
 - Le principe du "zooning": séparation zone propre / sale.
 - Les procédures pour l'élimination des risques
- Le transfert lavage → séchage.
- Le séchage, le repassage et la finition du linge propre.
- La distribution du linge propre
- Le transport du linge propre
- Le stockage du linge propre
- La distribution du linge propre
- La distribution du linge propre

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

3. Les différentes étapes de la démarche R.A.B.C. :

Méthode appliquée sur une étape choisie avec le groupe.

Etape 1: Recensement des dangers associés à chaque niveau du circuit du linge.

- Le diagramme de processus de la lingerie.
- La définition des zones à risques avec l'identification visuelle

Etape 2: Analyse des différents risques ou dangers relevés et définition des points de maîtrise.

Etape 3: L'établissement des CCP et leur niveau de tolérance.

- La qualité microbiologique des eaux neuves.
- La qualité des produits utilisés pour le lavage.
- Les protocoles de lavage et leurs niveaux de tolérance.

Etape 4: L'élaboration d'un système de surveillance pour chaque point de contrôle.

Etape 5: La mise en place des actions correctives.

Etape 6: Les procédures de vérification du système R.A.B.C.

Etape 7: La mise en place des supports documentaires.

4 L'hygiène du linge

- Les risques microbiens spécifiques :
 - ✓ Les principaux microbes.
 - ✓ Le mode de transmission des microbes.
- Les maladies bactériennes.
 - ✓ Définition.
 - ✓ Comment surviennent-elles ?
- Le lavage des mains.
- Mise en œuvre des opérations de nettoyage
- La bio-décontamination :
 - ✓ Qu'est-ce qu'une désinfection ?
 - ✓ Quelle technique utiliser ?
 - ✓ Comment mesurer le résultat ?

➤ **A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :**

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- comprendre l'importance de la traçabilité liée au plan RABC et gérer les non-conformités



Formation à l'hygiène des locaux

L'objectif de la formation :

- Connaître les techniques de nettoyage des locaux
- Optimiser l'organisation du nettoyage.
- Savoir utiliser les produits et le matériel avec les techniques usuelles d'entretien.

Durée de la formation : 2 journées, sur 14 heures

Public visé : agent d'entretien, encadrant...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Alternance entre apports théoriques sur les protocoles de nettoyage ; analyse de pratiques de nettoyage, d'utilisation de produits et de matériel ; diffusion de schémas, photos et de vidéos de mise en situation de nettoyage

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis en fin de formation

Documents fournis aux stagiaires : Livret de formation

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation.

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables de :

- Réaliser leur protocole de nettoyage selon les règles d'hygiène de nettoyage
- Utiliser les produits et le matériel selon les recommandations fournisseurs
- Identifier les zones selon le risque infectieux

Programme de formation :

Enjeux de l'hygiène : élément de confort du client, effet sur le personnel, image de l'établissement

- Différence entre hygiène, propreté et désinfection

La fonction entretien dans l'établissement

Qui est l'agent d'entretien ?

La fonction entretien et son évolution

Instances impliquées : CLIN, CHSCT, ANNACT, etc.

Différents types de salissures

-Notions de microbiologie

-Les niveaux de risque et la protection du personnel vis à vis des risques d'infection

-Les salissures minérales et organiques

La nature des revêtements

Le classement : les sols durs, les sols souples

La sectorisation des zones par type d'activité

Techniques d'entretien des locaux

-Techniques de dépoussiérage

- Techniques de lavage de sols ; manuel ou mécanisé

- Technique de traitement des sols

- La monobrosse et les différentes prestations associées.

Le nettoyage des surfaces et du matériel

A- Utilisation des matériels

- Les matériels et les techniques de nettoyage

B - Utilisation des produits

-Différencier et utiliser les détergents

-Différencier et utiliser les désinfectants

-Savoir doser les produits, et adapter son produit à son activité

- Les paramètres à maîtriser lors de l'utilisation du produit : La

température, l'action mécanique et les différents moyens,

l'action chimique selon la concentration, le temps d'action

-Lire les fiches de données de sécurité

-Savoir préparer son chariot

Nettoyage de chambres : Traçabilité de l'entretien

- Nettoyage simple d'une chambre par ordre chronologique

- Fréquences indicatives de l'entretien des locaux

- Suivi de l'entretien quotidien et périodique

- Evaluation de la chambre et des sanitaires, en sortie de patient

Gestion des produits et des matériels

- Organisation du travail et de son temps

- Planification des tâches / chronologie

- Enregistrement des nettoyages

Les procédures de sécurité et d'élimination des déchets



Formation à l'élaboration de menus en restauration collective

L'objectif de la formation :

- Connaître les bases diététiques nécessaires à la conception de menus équilibrés
- Maîtriser les obligations nutritionnelles pour les scolaires
- Connaître les recommandations Nutrition du GEMRCN

Durée de la formation : 1 journée, 7 heures

Public visé : Responsable production, responsable vie scolaire, chef cuisinier..

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur. Etude de cas. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : livret de formation.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation remis à chaque participant.

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

1. L'équilibre alimentaire en restauration collective

- Etat des lieux des repas servis en collectivité
- Contexte et politique de santé publique : objectifs nutritionnels fixés
- Les repères du PNNS
- Des besoins différents par catégories de population

2. Les obligations nutritionnelles en restauration scolaire

- Obligations nutritionnelles en restauration scolaire : décret 2011-1227, arrêté du 30/09/2011
- Les recommandations du GEMRCN : structure de repas, fréquence de services, respect des grammages
- le contrôle : les informations à conserver, les modalités de contrôle
- Exercice pratique : contrôle de fréquence sur une série de repas

2. Conception de menus et de recettes conformes au GEMRCN

- La technique des plans alimentaires
- Comment automatiser le contrôle des fréquences des repas à partir des principaux critères : P/L, % de lipides, teneur en sucres
- Comment calculer la composition nutritionnelle de recettes préparées ?
- Comment le choix des ingrédients impacte directement sur cette composition ?
- Exercice pratique : simulation de menus à l'aide d'un tableur Excel simple.

3. Mieux communiquer sur le marché de la restauration collective

- Analyse de fiches techniques : les informations essentielles à communiquer.

➤ A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :

- concevoir des menus en respectant les obligations nutritionnelles.
- savoir prendre en compte les recommandations du GEMRCN



Formation à l'élaboration du document unique d'évaluation des risques professionnels

L'objectif de la formation :

- Répondre à la législation en vigueur, décret n°2001-1016 du 5/11/2001
- Disposer d'un document unique complet et mis à jour
- Réduire les risques professionnels et réduire les accidents de travail

Durée de la formation :

1 journée

Prérequis : aucun

Public visé : gérant, responsable QHSE, assistant QHSE...

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Formateur :

Formateur expert en risques professionnels (cf. fiche formateur)

Modalités d'organisation :

En intra ou inter-entreprise.

Date : voir avec l'organisme de formation.

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Nb de stagiaires max : 10

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Livret de formation

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : devis dûment signé et rempli, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation. Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande. *Enregistré sous le numéro 53220871422.*

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit de l'établissement afin d'analyser les risques majeurs.

1. Présentation et initiation à la démarche

- Le contexte des accidents de travail
- La législation sur la prévention des risques professionnels
- Les intervenants du secteur
- Les documents et affichages obligatoires pour la prévention

2. Evaluation des risques professionnels

1.1. Identification des dangers :

- Les dangers sont inventoriés selon les unités de travail définies
- Identification des unités de travail et rassemblement des données (fiches de poste, fiches de données de sécurité, compte rendu du CHSCT...)

Liste non exhaustive de risques, revue selon votre activité :

- Liés à la manutention physique
- Liés aux outils coupants ou divers objets
- Liés à la circulation dans l'entreprise
- Les glissades et chute de plain-pied
- La chute de hauteur
- Les brûlures
- L'incendie, l'explosion
- Le bruit
- Les ambiances thermiques
- Le stress
- Les irritations cutanées
- ...

1.2. Hiérarchisation des risques selon :

- La gravité du risque
- La fréquence d'exposition
- La durée d'exposition
- Le nombre de salariés concernés

1.3. Identification des actions de prévention

- Les actions préventives collectives et / ou individuelles
- Les actions préventives existantes et à proposer
- Proposition d'actions préventives par risques professionnels

3. Mise en œuvre du document unique

- Rédaction du document unique
- Mise en place du plan d'actions
- Suivi et mise à jour d'un document unique

➤ A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :

- Réaliser son document unique

BULLETIN DE RENSEIGNEMENT



A renvoyer à :

QHSA –
34 avenue Général Leclerc
22370 Pléneuf-Val André
courriel : contact@qhsa-formation.fr
Ligne directe : 06 62 86 64 55

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Demande de devis pour la formation intitulée :

.....

Nombre de stagiaires (s) :

Inter-entreprise Intra-entreprise

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

Cocher votre souhait.