



Qualité Hygiène et Sécurité Alimentaire

Au service des professionnels du milieu alimentaire et du secteur médico-social sur tout le territoire national.



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

ACTIONS DE FORMATION

NOTRE CATALOGUE



NOS FORMATIONS

- Mise à jour des Bonnes pratiques d'hygiène
- Formation obligatoire à l'hygiène en restauration commerciale
- Formation Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective
- 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)
- L'hygiène du linge en blanchisserie
- Le bionettoyage des locaux
- 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.

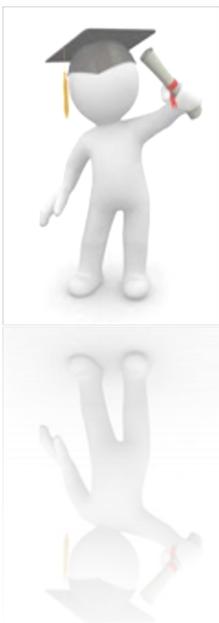
Mais aussi de :

- L'ASSISTANCE TECHNIQUE

mise en place ou révision de dossier d'agrément sanitaire, du plan de maîtrise sanitaire, suivi *qualité* de votre activité...

- L'AUDIT

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



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
- un audit de vos pratiques en bionettoyage
- la représentation auprès des autorités compétentes sanitaires
- l'aide à la conception des plans de vos locaux de production
- l'audit préalable avant vente, ...

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



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 l'hygiène et la sécurité alimentaire, mais aussi le bionettoyage des locaux, l'hygiène du linge...afin d'accompagner les établissements sur les risques sanitaires.

NOS FORMATIONS

Les formations dispensées se veulent pragmatiques, personnalisées et réactives. Elles peuvent être dispensées en centre de formation, mais aussi dans votre établissement.

Nos programmes adaptés à vos besoins =

Nos programmes de formation sont élaborés selon certaines attentes. Vous en trouverez ci-après une liste de programmes *type*. Aussi, selon vos besoins, vos objectifs et l'organisation souhaitée, ces programmes peuvent être modifiés.

Un diagnostic hygiène peut être proposé en amont de la formation. Cette phase d'observation permet au formateur de cibler les points clés à aborder avec les équipes.

L'accessibilité pour tous =

Les formations peuvent être accessibles aux personnes en situation d'handicap. Chaque situation est unique, merci de préciser votre handicap ou celui de votre(vos) salarié(s) au moment de l'entretien préalable au devis. Nous pourrions alors confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et permettre à chacun de suivre la formation dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur. Pour toutes informations complémentaires, je vous conseille les structures suivantes = ONISEP, AGEFIPH et FIPFFP.

Nos méthodes =

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 – exercice réalisé dans l'entreprise cliente.
- vidéoprojecteur, paper-board
- questionnaire d'évaluation de stage

Chaque participant reçoit 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

Prise en charge :

Organisme certifié QUALIOPi pour ses actions de formation, vos formations peuvent être prises en charge par votre OPCO.



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

ACTIONS DE FORMATION

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22.

Cet enregistrement ne vaut pas d'agrément de l'état.





SOMMAIRE DE NOS FORMATIONS

« Les bonnes pratiques »

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en restauration collective.....	p7
Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en crèche et accueil petite enfance	p9
Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité au travail en agroalimentaire....	p11
Formation Recyclage « hygiène et sécurité alimentaire – HACCP »	p13
Formation obligatoire à l'hygiène pour les établissements de restauration commerciale.....	p15
Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en entrepôt.	p17

« Les méthodes »

Formation à la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire	p19
Formation à la mise en application de la méthode HACCP	p21
Formation à l'étiquetage des produits alimentaires selon le règlement INCO N°1169/2011.	p22
Formation à l'élaboration du document unique d'évaluation des risques professionnels....	p25

« L'entretien »

Formation à l'hygiène des locaux = le bionettoyage	p27
Formation Hygiène du linge en blanchisserie : la méthode RABC	p29

NB : Nos programmes de formation sont élaborés selon certaines attentes. Vous en trouverez ci-dessus une liste de programmes *type*. Aussi, selon vos besoins, vos objectifs et l'organisation souhaitée, ces programmes peuvent être modifiés.



Formation HACCP ou la maîtrise des risques sanitaires en restauration collective

Objectif général 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, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: cuisinier, agent de restauration, artisan, et tout personnel et encadrant en charge des préparations culinaires.

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Répondre à la réglementation concernant la maîtrise des risques sanitaires
- Appliquer un plan HACCP
- Émettre des actions correctives en cas de dérives

Programme de formation :

1^{er} jour-matin

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. Les contrôles officiels. Les sanctions administratives
-la place de la méthode HACCP et du PMS 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. La gestion du risque des TIAC
L'analyse des dangers biologiques, mais aussi physiques, chimiques et allergènes.

Répondre à la réglementation concernant la maîtrise des risques sanitaires et l'émission des actions correctives en cas de dérive

1^{er} jour-après-midi

La maîtrise des risques sanitaires par l'application des mesures préventives du plan HACCP

Un Plan de Maitrise Sanitaire ou PMS, c'est quoi ?

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 leur 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

La gestion des déchets et leur valorisation

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents HACCP »

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif : En inter : 950 euros/ net de taxe / pers.
En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

2ième jour-matin

La *Main d'œuvre* et l'hygiène = l'état de santé et le comportement la tenue vestimentaire le lavage des mains

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents = la marche en avant dans le temps et dans l'espace 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 la gestion des risques selon l'activité : tel que la cuisson basse T°C, le mixé/mouliné, le transport.... le service et les valeurs cibles la gestion des excédents selon la conservation et la présentation du produit La loi égalim et la réduction du gaspillage alimentaire.

2ième jour-après-midi

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 lors des prélèvements

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires
Le règlement INCO et les obligations
Les allergènes : quoi ? comment ? pour qui ?

Appliquer leur plan HACCP

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 ?

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédents formations)

Qualité de la formation : 9/10



L'objectif général de la formation :

- sensibiliser aux notions d'hygiène alimentaire
- apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans le milieu de la Petite Enfance.

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures
Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: chef de cuisine, agent de restauration, puéricultrice, auxiliaire de puériculture, éducateur, directeur...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires et les recommandations spécifiques aux crèches
- Analyser les points à risque

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

➤ Test de connaissances avant la formation –
➤ QCM formatifs – Échanges de groupe –
Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents / Affiches de sensibilisation (lavage des mains...). Autocontrôle.

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en crèche et accueil petite enfance

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit des cuisines et des pièces annexes afin de prendre connaissance du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Analyser les points à risque – durée : 1,50 heures

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

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.

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires et les recommandations spécifiques aux crèches – durée 4,50 heures.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP = mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection avec l'étude de cas de votre établissement =

le plan de nettoyage et de désinfection

l'entretien des biberons et des tétines

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

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

le plan de maintenance

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif, froid positif et les règles à respecter

les recommandations d'hygiène pour la préparation et la

conservation des biberons (selon l'ANSES)

le traitement des biodéchets et leur gestion selon la réglementation

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire. Spécificité en biberonnerie

le lavage des mains.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 12

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers.

En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents : étude de vos pratiques =
la marche en avant
la réception et les critères de contrôle
la liaison froide

la remise en température
l'hygiène autour des repas

le service en différé pour les bébés
la gestion des excédents
la gestion du lait maternel

Savoir mettre en place la procédure de traçabilité et de gestion de non-conformes – durée 1 heure

Traçabilité (les lois en vigueur)

les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins
la traçabilité lors du stockage
la procédure de retrait et de rappel

Les affichages et l'information aux consommateurs (parents)

les allergènes
l'origine des viandes.

La vérification de la mise en place du PMS

Quoi vérifier ? Comment ? Quand ?

Les outils de contrôle : grilles d'audit, matériel de mesure (thermomètres, ...) et l'étalonnage

Le plan de contrôle d'analyses microbiologiques

La gestion des non-conformités et les actions correctives

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.



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

Objectif général de la formation :

- sensibiliser aux notions d'hygiène alimentaire
- apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- revoir les principaux risques professionnels en IAA.

Durée, horaires, date de formation :

1 journées, 6 heures
Horaires : 7h-13h
Rythme : en continu
En présentiel intra-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: employé du secteur alimentaire, responsable, encadrant

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez 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.

Programme pédagogique de formation :

- Ce programme est adapté au process et aux produits fabriqués.:

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 et de sécurité

Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes – durée : 3,5h

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.

Respecter les règles de sécurité et d'adopter les bons gestes et comportements – durée : 2,5h

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

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle. Vidéo de l'entreprise. Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe –

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif : En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : L.6313-1° Action de formation.

Objectif général de la formation :

- Revoir les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire appropriées selon la réglementation
- Rappeler les principes réglementaires de la méthode HACCP.

Durée, horaires, date de formation :

1 journées, 7 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: cuisinier, agent de restauration, artisan, et tout personnel et encadrant en charge des préparations culinaires.

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Répondre à la réglementation concernant les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer leur plan HACCP
- Émettre des actions correctives en cas de dérives

Programme de formation :

matin =

(durée 1heure)

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. Les contrôles officiels. Les sanctions administratives

-la place de la méthode HACCP et du PMS 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. La gestion du risque des TIAC

L'analyse des dangers biologiques, mais aussi physiques, chimiques et allergènes.

Répondre à la réglementation concernant les bonnes pratiques d'hygiène et émettre des actions correctives en cas de dérives

(durée 2,5 heures)

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Un Plan de Maitrise Sanitaire ou PMS, c'est quoi ?

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 leur 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.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents / classeur «Hygiène alimentaire et HACCP »

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

La *Main d'œuvre* et l'hygiène = l'état de santé et le comportement la tenue vestimentaire le lavage des mains

après-midi =

(durée 2,5 heures)

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents = la marche en avant dans le temps et dans l'espace 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 autre opération spécifique selon l'activité : cuisson basse T°C le service et les valeurs cibles la gestion des excédents selon la conservation et la présentation du produit. La loi égalim et la réduction du gaspillage alimentaire. La gestion des déchets et leur valorisation

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 lors des prélèvements

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires
Le règlement INCO et les obligations
Les allergènes : quoi ? comment ? pour qui ?

Appliquer leur plan HACCP

(durée 1 heure)

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes
Les procédures de fonctionnement HACCP
Notion de mesures de maîtrise
Etablir des actions correctives en cas de dérives des points critiques

Nos stagiaires ont approuvé la formation =

(note attribuée sur les précédents formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

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

www.ghsa-formation.fr - contact@ghsa-formation.fr

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

Date dernière mise à jour : 3/02/23-V3



Formation obligatoire à l'hygiène pour les établissements de restauration commerciale

Objectif général 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) .

Durée, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures

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

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

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 (points A,B,C)

Public et visé et prérequis

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

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

Programme pédagogique de formation :

- 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
- Évaluation des connaissances
- Introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire

Jour 1 =

Comprendre l'application de la méthode HACCP

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 selon le GBPH de la filière Restaurateurs :

- 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...).

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 PLENEUF-VAL-ANDRE _ 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 : 6/02/23-V2

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents / classeur «Hygiène alimentaire et HACCP »

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

QHSA- 34 avenue Général Leclerc – 22370 PLENEUF-VAL-ANDRE _ 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 : 6/02/23-V2

Jour 2 =

Comprendre la réglementation en matière d'hygiène

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 ;
- l'obligation de 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...

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

3. Le plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH restaurateurs :

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.

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne.

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP dans le transport et l'entreposage de produits alimentaires.

L'objectif général 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, horaires, date de formation :

0,5 journée, 4 heures

Horaires : 8h-12h

Rythme : en continu

En présentiel intra-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: Employé du secteur de l'entreposage frigorifique

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes
- Appliquer leur plan HACCP
- Émettre des actions correctives en cas de dérives

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Programme de formation :

Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes – durée 1 heure

1. Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

- Notions de responsabilité des professionnels en milieu alimentaire
- Les obligations à remplir en terme de traçabilité, et de gestion de retrait – rappel de produits.
- La mise en place de la méthode HACCP, sa place dans la réglementation.
- Le plan de maîtrise sanitaire et sa composition

Notions de microbiologie

- Milieu de vie et les facteurs de développement des microbes
- Les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.
- Les dangers rencontrés en milieu alimentaire.

Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes – durée 2,50 heures

2. Les règles à respecter dans le domaine du transport et de l'entreposage des denrées alimentaires, ou les mesures préventives du plan HACCP

Les produits alimentaires concernés par le transport

- Les températures de transport de différents aliments
- La compatibilité : véhicule de transport / denrées

Les conditions hygiéniques de transport

- Le matériel et son nettoyage-désinfection
- La Main d'œuvre et l'hygiène
 - les porteurs sains
 - le lavage des mains
- Les autocontrôles à réaliser et les obligations du responsable

Les contrôles à réception

- Pourquoi orienter son contrôle sur les produits dits sensibles?
- Les critères qualitatifs à contrôler.
- Les moyens mis en place
- Le relevé et la gestion des non-conformités

Les contrôles à expédition

- Les critères qualitatifs à contrôler.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Les conditions hygiéniques applicables aux établissements d'entreposage

-Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

-La Main d'œuvre et l'hygiène

- les porteurs sains

- le lavage des mains

-Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection, et le vérifier.

-Respecter les températures réglementaires.

- Savoir vérifier ses thermomètres.

-Les autocontrôles à réaliser et les obligations du responsable.

-Les procédures de traçabilité, et retrait-rappel.

Émettre des actions correctives en cas de dérives

La gestion des non-conformités

-Analyse de cause

-Suivi de la mise en place des actions correctives

- « Le retour à la normale »

Appliquer leur plan HACCP – durée 0,50 heure

3. Les principes de la méthode HACCP

L'analyse des dangers biologiques, mais aussi physiques, chimiques et allergènes.

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 ?

Nos stagiaires ont approuvé la formation =

(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Formation à la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire

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

- Le point fort de ce programme repose sur la mise en application de la méthode étudiée à partir d'exemples concrets du site.

Référentiels normatifs

-Réglementation relative au PMS
CODEX ALIMENTARIUS
- Code d' usages international recommandé -
Principes généraux d' hygiène alimentaire
CAC/RCP 1-1969, Rév.4 (2003)
- Guide de Bonnes Pratiques d' hygiène de la profession (restauration)

Durée, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-16h
Rythme : en continu
En présentiel intra-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné : 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 prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

-Elaborer les procédures et instructions du PMS.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques :

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,
Documents de type instructions, procédures et enregistrements du PMS de l'entreprise"

Programme de formation :

La réglementation et le contexte européen – durée 1 heure

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 :

-Élaborer les procédures et instructions du PMS

1. Les bonnes pratiques d'hygiène ou BPH – durée 6 heures

- Le personnel et les exigences réglementaires vis-à-vis de la main d'œuvre : Etat de santé du personnel - Prévention des contaminations - Contenu de la pharmacie – Hygiène corporelle et vestimentaire - Plan de formation.
- Organisation de la maintenance des locaux et des équipements
- 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 : Modes opératoires et contrôles à respecter à chaque étape
- 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

Moyens pédagogiques :

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mise en pratique pour l'élaboration et le suivi du PMS.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents. Étude de cas propre à l'établissement sur la rédaction de documents.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

2. Les documents relatifs à l'analyse des risques par la méthode HACCP – **durée 5 heures**

- 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.- **durée 1h30 heures**

- Les obligations en terme de traçabilité
- La procédure de gestion de T.I.A.C
- La procédure de retrait/ rappel selon la loi Egalim

4. Le suivi et la mise à jour du PMS.- **durée 0,5 heure**

- L'archivage : durée, méthode...
- La mise à jour des documents

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

(formation non dispensée sur les précédents derniers mois)

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Formation à la mise en application de la méthode HACCP

L'objectif général 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, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices. Étude de cas concrets pour faire fonctionner les outils. Mise en situation des participants sur le « terrain » pour appliquer concrètement la méthode.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents / Autocontrôle.

Programme de formation :

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

Jour 1 =

1. Introduction à la méthode HACCP et à la réglementation

Durée 1 heure

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

Réaliser le plan HACCP avec l'analyse de dangers sur les produits et les procédés alimentaires de l'établissement.

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 - *Durée 3 heures*

a. La méthode HACCP (1 heure)

- 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* : (3 heures)

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* : *durée 3 heures*

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

Evaluation des risques et hiérarchisation des dangers
Recherche des mesures préventives

Jour 2 =

durée 3 heures

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

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 700 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Assurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire - durée 3 heures

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

Conclusion/ Questions

Bilan des 2 jours – 1 heure

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.



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

L'objectif général 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 réglementation. Les participants sont invités à apporter de leur lieu de travail des exemples concrets (étiquettes de produits mis en vente, recettes, menus...)

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

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

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Étiquettes, fiche recette, ... de produits fabriqués par le client

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices avec des études de cas concret. Participation et interactivité privilégiées.

Test de connaissances avant la formation –

QCM formatifs – Échanges de groupe –

Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents.

Programme de formation :

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

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

Le matin =

La réglementation en matière d'étiquetage : Le cadre légal – durée : **1,50 heures**

- 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 – durée 2 heures

- 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

L'après-midi

Les autres mentions obligatoires complémentaires durée 1 heure

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

Les modalités d'indication des mentions durée 1 heure

- Les conditions de présentations des mentions obligatoires
- Exigences linguistiques

La déclaration nutritionnelle obligatoire durée 1 heure

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

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 610 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

- Le mode de présentation des valeurs à déclarer

Les dernières évolutions en étiquetage durée 0,5 heure

- L'origine des denrées alimentaires
- Le tri des déchets ménagers : le tri-man et les consignes de tri
- L'utilisation du QR-code

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : cette session de formation n'a pas été dispensée sur les 6 derniers mois

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.



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

L'objectif général 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, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures
Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: gérant, responsable QHSE, responsable restauration...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser son document unique

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle et réalisation de modèle de document unique.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents.

Programme de formation :

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

Le matin

1. Présentation et initiation à la démarche - durée : 1 heure

- 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

Réaliser son document unique

2. Évaluation des risques professionnels

1.1. Identification des dangers : durée 3 heures

- 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
- ...

L'après-midi

1.2. Hiérarchisation des risques selon :

Durée 1 heure

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

1.3. Identification des actions de prévention

Durée 0,5 heure

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

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en étude de risques professionnels (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité Sécurité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

3. Mise en œuvre du document unique

Durée 1,5 heure

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

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : cette formation n'a pas été dispensée sur les 12 derniers mois

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr
- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.

Formation : Bionettoyage des locaux

Les objectifs généraux de la formation :

- Connaître la réglementation et les règles d'hygiène
- Assurer sa mise en œuvre afin de limiter le risque infectieux.

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise
Date : nous contacter

Public visé et prérequis

Public concerné : agent des services hospitaliers Qualifiés Bionettoyage, Maîtresse de maison

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectifs pédagogiques :

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

- Connaître et maîtriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux
- Maîtriser les techniques de nettoyage et l'utilisation de différents produits
- Appréhender le risque infectieux
- Organiser le travail d'entretien des locaux

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,
Chariot complet de nettoyage de l'équipe d'entretien.

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques sur les protocoles de nettoyage. Analyse de pratiques de nettoyage avec exercices de mise en situation d'utilisation de matériel du client
Diffusion de schémas, photos et de vidéos de mise en situation de nettoyage
Test de connaissances avant la formation, QCM formatifs – Échanges de groupe –
Remise d'une fiche synthétique du contenu de la formation, d'une fiche synthétique des précautions standard et précautions complémentaires face au risque infectieux

Programme de formation :

Contexte de l'hygiène des locaux – durée – 0,5 heure

- Contexte réglementaire
- Différence entre hygiène, propreté et désinfection

Appréhender le risque infectieux – durée – 1 heure

➤ **Prévention des infections et les précautions complémentaires :**

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

- Précautions contacts
- Précautions gouttelettes
- Précautions air

Dont le Clostridium difficile et la gale

-Rappel des notions de développement microbologique

Connaître et maîtriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux – durée – 1 heure

➤ **Les bonnes pratiques, les précautions standards :**

- L'hygiène du personnel
- Le chariot de nettoyage
- Le circuit de linge

Maîtriser les techniques de nettoyage et l'utilisation de différents produits – durée – 3,50 heures

➤ **Techniques de nettoyage**

- Les principes généraux à appliquer :
 - « du plus propre vers le plus sale »
 - « du haut vers le bas »
- Les méthodes :
 - L'essuyage humide
 - Le lavage de sols ; manuel ou mécanisé
 - La vapeur, selon utilisation sur place
 - ⇒ Mise en place d'exercices de mise en pratique
- L'utilisation des produits :
 - Différencier et utiliser les détergents
 - Différencier et utiliser les désinfectants
 - Différencier et utiliser les détartrants
 - ⇒ Mise en place d'exercices pour définir les paramètres à maîtriser lors de l'utilisation du produit selon les fiches techniques.
- Étude de protocoles type : « brainstorming »

Organiser le travail d'entretien des locaux – durée 1 heure

➤ **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

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en bionettyage (cf. fiche formateur). Auditeur en bionettyage en milieu hospitalier et médico-social.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des connaissances par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif :

En inter : 560 euros/ net de taxe / pers.

En intra : devis gratuit sur demande, tarif forfaitaire/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

➤ **Nettoyage de salles de bain : Traçabilité de l'entretien**
- Nettoyage simple d'une salle de bain par ordre chronologique : la douche, le lavabo et le bloc WC
⇒ Réflexion en groupe sur le nettoyage du bloc WC

➤ **Gestion des produits et des matériels**
- Organisation du travail et de son temps
- Planification des tâches / chronologie
- Enregistrement des nettoyages
- Le rangement des produits selon leur toxicité

➤ **Les procédures de sécurité et d'élimination des déchets**

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Enregistré sous le numéro 53220871422 enregistré par le préfet de région Bretagne.

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

L'objectif général 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, horaire et date de formation :

1,5 journées, soit 10 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis :

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

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez 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

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices,

« Jeu des erreurs » sur photos avec les stagiaires.

Exercices d'élaboration de plan RABC

Programme de formation :

La formation est précédée d'un temps d'observation afin de prendre connaissance des pratiques effectuées sur site. *Durée : 3 heures*

Connaître les principes de la méthode RABC – durée 1 heure

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.

Connaître et appliquer les actions préventives d'hygiène tout au long du circuit du linge – durée 4 heures

2. Le circuit du linge et les mesures d'hygiène pour assurer la propreté du linge

- 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 "zoning": 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

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents

Moyens d'encadrement : Formateur Formateur expert en hygiène des locaux (cf. fiche formateur). Auditeur en bionettoyage et circuit du linge.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

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

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation: voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 450 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Connaître les principes de la méthode RABC et savoir mettre en place des actions correctives

Appliquer la traçabilité demandée – durée 2 heures

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 selon la méthode des 5 »M «

- 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 :

- Les sources de contamination, comment éviter ou limiter les surcontaminations
- Identifier les sources de multiplication, et limiter le développement des germes.

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 ?

Nos stagiaires ont approuvé la formation =

(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 10/10

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

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

www.ghsa-formation.fr - contact@ghsa-formation.fr

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

Date dernière mise à jour : 6/02/23 – V3