

# Catalogue Formations 2020

**Prestations d'audit  
Accompagnement et conseils**



Hygiène alimentaire



Allergènes



Contact alimentaire  
et étiquetage



Nutrition dans  
les collectivités



Eau et environnement



Hygiène hospitalière

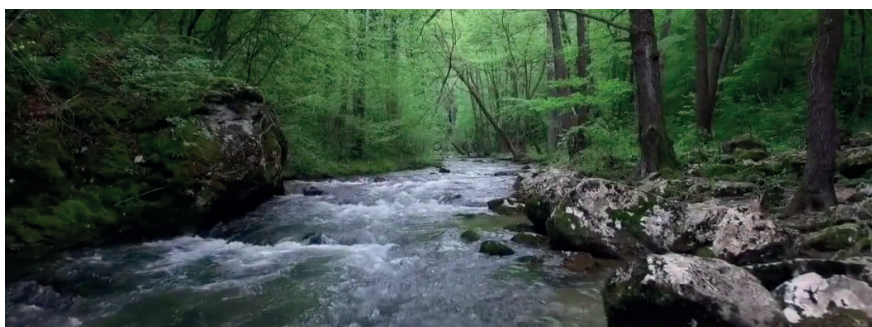


Sécurité au travail pour  
les métiers de bouche



Systèmes de management  
et référentiels

*« Donne un poisson à un homme, il mangera un jour,  
Apprends-lui à pêcher, il mangera tous les jours »*  
Proverbe populaire africain



La loi du 5 mars 2014 et ses décrets d'application réforment la formation professionnelle en donnant plus d'autonomie aux salariés et aux demandeurs d'emploi dans la gestion de leur évolution professionnelle.

La réforme de la formation professionnelle est basée sur trois axes :

- l'entretien professionnel
- le Conseil en Évolution Professionnelle (CEP)
- le Compte Personnel de Formation (CPF)

BIOFAQ Laboratoires et son pôle de formation ont fait évoluer leur offre pour répondre à la nouvelle réglementation mais aussi pour faciliter la prise en charge de stagiaire en situation de handicap.

Dans un contexte réglementaire et concurrentiel de plus en plus difficile, la formation professionnelle est un atout majeur permettant :

- aux salariés de gagner en responsabilités et d'acquérir de nouvelles compétences
- à l'entreprise de rester compétitive par rapport à ses concurrents en restant à la pointe de la technologie et des connaissances du moment

L'offre globale (analyses, audits, recherche et développement, conseils et formations) par une équipe pluridisciplinaire apporte une valeur ajoutée dans la proposition de BIOFAQ Laboratoires, aussi bien pour la démarche personnelle du salarié, que pour le maintien de la compétitivité de l'entreprise.

La formation proposée en intra et/ou interentreprise, par la voie traditionnelle en face à face ou à distance selon plusieurs modalités, permet à BIOFAQ Laboratoires de s'adapter aux besoins des salariés et aux différentes situations des entreprises.

Notre avenir est entre nos mains par la formation.

**Hassen HICHRI**  
**Directeur de BIOFAQ Laboratoires**  
**Pharmacien Biologiste**  
**Ingénieur DPE**  
**Expert Judiciaire auprès de la Cour d'Appel de Montpellier**

# SOMMAIRE

## BIOFAQ LABORATOIRES, PRÉSENTATION ..... 5

- Historique et domaines d'activité ..... 6
- L'équipe formation et les intervenants ..... 7
- La démarche qualité et la satisfaction client ..... 8

## LES FORMATIONS ..... 9

- Les formations intra-entreprises ..... 10
- Les formations interentreprises ..... 11
- Les formations connectées ..... 12

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE ..... 13

- Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – A01 (3h30) ..... 14
- Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – A02 (3h30) ..... 15
- Les bonnes pratiques d'hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – A03 (7h) ..... 16
- L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale  
(formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04 (14h) ..... 17
- Le plan de nettoyage et de désinfection dans le secteur alimentaire – A05 (3h30) ..... 18
- NOUVEAU • Audit avant-vente/achat pour les métiers de bouche, Audit hygiène et conformité des locaux de production et de service  
– A06 ..... 19
- NOUVEAU • Diagnostic conformité des locaux. Hygiène et fonctionnement des équipements en restauration – A07 ..... 20
- NOUVEAU • Audit du plan de maîtrise sanitaire. Diagnostic du système documentaire – A08 ..... 21

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## RISQUES ALLERGÈNES ..... 22

- La gestion du risque allergène et de la contamination croisée – B01 (7h) ..... 23

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE ET ÉTIQUETAGE ..... 24

- Étiquetage des denrées alimentaires selon le règlement INCO 1169/2011 – C01 (7h) ..... 25
- Initiation à la réglementation des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C02 (7h) ..... 26
- Perfectionnement à la réglementation des emballages et matériaux au contact alimentaire – C03 (7h) ..... 27
- Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04 (14h) ..... 28

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## NUTRITION DANS LES COLLECTIVITÉS (JEUNES ENFANTS, ADOLESCENTS ET PERSONNES ÂGÉES) ..... 29

- Nutrition de la personne âgée – D01 (7h) ..... 30
- Nutrition du jeune enfant, de la naissance à 3 ans – D02 (7h) ..... 31
- Plan de formation en nutrition du personnel de crèche selon les recommandations du GEMRCN – D03 (7h) ..... 32
- Plan de formation en nutrition du personnel d'établissements scolaires (maternelle et/ou primaire) selon les recommandations du GEMRCN – D04 (7h) ..... 33



## EAU ET ENVIRONNEMENT ..... 34

- Potabilité de l'eau et interprétation des résultats – E01 (3h30) ..... 35
- Gestion du risque de Légionelles dans les TAR (selon l'Arrêté du 14/12/2013) – E02 (3h30) ..... 36
- Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03 (3h30) ..... 37
- La qualité de l'eau dans les établissements médicalisés (établissements de soins et EHPAD) – E04 (3h30)..... 38
- La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels...) – E05 (3h30)..... 39
- La qualité de l'eau dans l'IAA – E06 (3h30) ..... 40
- Le plan de nettoyage et de désinfection en établissements de santé – E07 (3h30)..... 41
- NOUVEAU** • Formation à l'audit pour l'optimisation d'un réseau d'eau propre dans un ERP – E08 (14h) ..... 42
- NOUVEAU** • Le risque legionelles : formation aux techniques de prélèvements – E09 (3h30)..... 43
- NOUVEAU** • Accompagnement à la gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E10 ..... 44

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## HYGIÈNE HOSPITALIÈRE : HYGIÈNE DU LINGE ET SYSTÈME RABC..... 45

- Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – F01 (3h30) ..... 46
- Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – F02 (3h30) ..... 47

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## SÉCURITÉ AU TRAVAIL ADAPTÉE AUX MÉTIERS DE BOUCHE ..... 48

- Constuire son Document Unique – G01 (3h30) ..... 49

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## SYSTÈMES DE MANAGEMENT ET RÉFÉRENTIELS..... 50

- Audit interne, un outil sous-estimé – H01 (14h)..... 51
- ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02-1 (10h30) ..... 52
- ISO 22000 v.2018 – H02-2 (7h) ..... 53
- ISO 9001:2015, la révolution qui peut rapporter gros – H03 (10h30) ..... 54
- FOOD DEFENSE dans un système de management – H04 (7h) ..... 55
- IFS FOOD version 6.1, vue par le certificateur – H05 (14h) ..... 56
- BRC FOOD version 8 – H06-1 (7h)..... 57
- BRC FOOD version 8, les changements – H06-2 (14h)..... 58
- GLOBAL GAP version 5.2 – H07 (7h) ..... 59
- BRC Packaging version 5 : transition vers la version 6 – H08-1 (14h)..... 60
- BRC Packaging version 6 (module approfondi) – H08-2 (14h) ..... 61
- IFS Food Store – H09 (10h30)..... 62
- IFS Food version 7 – H10 (7h) ..... 63

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

## ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET INSCRIPTION ..... 64

- Bulletin d'inscription ..... 65
- Conditions générales de ventes ..... 66
- Accès, hébergement et restauration à proximité..... 67

## GLOSSAIRE ..... 68

# BIOFAQ

# LABORATOIRES,

# PRÉSENTATION

Historique et domaines d'activité.....	6
L'équipe de formation et les intervenants.....	7
La démarche qualité et la satisfaction client .....	8

## HISTORIQUE ET DOMAINES D'ACTIVITÉ

En 1995, un service hygiène a été créé au sein du laboratoire d'analyses médicales « Le jeu de Paume », situé sur le boulevard du Jeu de Paume à Montpellier (Préfecture de l'Hérault).

Mais c'est en 2001 que le laboratoire est devenu juridiquement BIOFAQ Laboratoires afin de réaliser dans un premier temps, des **analyses dans le domaine alimentaire**. La gamme de prestation proposée par BIOFAQ Laboratoires s'est ensuite étoffée et l'activité du laboratoire a considérablement augmenté.

Aussi, pour répondre à la demande client croissante, le laboratoire a déménagé le 1<sup>er</sup> décembre 2014 au sein de nouveaux locaux plus vastes, sur le site de **Mauguio**, dans la zone d'activité de Fréjorgues. Le laboratoire est ainsi plus facile d'accès. En effet, il est accessible par les transports en commun Montpellier Méditerranée Métropole, par l'autoroute A9, par l'aéroport Montpellier Méditerranée mais aussi par la gare Montpellier Sud de France.

BIOFAQ Laboratoires est également devenu en 2014 une filiale du groupe CARSO dont le siège est basé à Lyon ce qui nous confère la force et le poids d'un grand groupe tout en gardant la réactivité, l'adaptabilité et l'efficacité d'une PME.

Nous avons pour vocation le maintien de la sécurité sanitaire et environnementale, la mise en place de systèmes efficaces de traçabilité, le gain d'autonomie en matière sanitaire, tout en garantissant une qualité constante des prestations.

Pour mener à bien ces objectifs, BIOFAQ Laboratoires accompagne les collectivités, les entreprises et les artisans sur trois secteurs :

- l'agroalimentaire
- l'environnement et la qualité de l'eau
- l'hygiène dans le secteur médical ou médicalisé

Dans chacun de ces trois secteurs, BIOFAQ Laboratoires propose des **prestations ciblées d'analyses, de conseils et de formations professionnelles**. BIOFAQ Laboratoires a également mis en place un département de recherche et développement permettant ainsi l'aboutissement des projets de ses collaborateurs.

Le leitmotiv historique de BIOFAQ Laboratoires est la **satisfaction client**. Elle passe par un savoir-faire d'expert et des connaissances approfondies dans nos domaines d'activité, soutenus par une équipe performante et toujours en quête d'innovation.

# L'ÉQUIPE FORMATION ET LES INTERVENANTS

BIOFAQ Laboratoires est depuis son origine, sous la direction de M. HICHRI.



Le dynamisme de notre laboratoire repose sur son équipe qui se décompose en plusieurs pôles :

- Pôle Administratif (gestion et comptabilité)
- Pôle Commercial et Développement
- Pôle Qualité
- Pôle Analyses microbiologiques et chimiques
- Pôle Prélèvement
- Pôle Recherche et développement
- Pôle Audit
- Pôle Formation

## Les principaux intervenants dans le cadre des formations

- **M. HICHRI Hassen, Directeur**

Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE, qualicien, expert judiciaire auprès de la Cour d'Appel de Montpellier, intervenant dans le cadre du Diplôme Universitaire en Hygiène Hospitalière à Montpellier. Il est formateur dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de l'hygiène hospitalière de l'eau et de l'environnement, mais aussi dans le domaine de la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.

- **Mme MOURET Marion, Directrice adjointe**

Ingénieure Polytech et Diplôme universitaire en Hygiène Hospitalière. Elle intervient dans les formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, sur l'information aux consommateurs, sur l'hygiène hospitalière, l'eau, l'environnement et sur la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.

♿ « Référent handicap » capable d'accompagner dans leur démarche une personne en situation de handicap.

- **Mme DELBOURG Adeline, Responsable du Pôle Formation, Formatrice**

Responsable de développement en agro-industrie. Elle intervient dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de l'hygiène hospitalière, de l'eau et de l'environnement, mais aussi au niveau de la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.

♿ « Référent handicap » capable d'accompagner dans leur démarche une personne en situation de handicap.

- **Mme RIBIÈRE Joséphine, suppléante du Pôle Formation, Formatrice**

Responsable de développement en agro-industrie. Elle intervient dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de l'hygiène hospitalière, de l'eau et de l'environnement, mais aussi au niveau de la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.

BIOFAQ Laboratoires se réserve le droit de faire participer d'autres intervenants sélectionnés selon les besoins des entreprises et après leur accord. Les intervenants sont sélectionnés rigoureusement et ensuite habilités selon un processus interne strict pour garantir la qualité optimale des prestations proposées.

# LA DÉMARCHE QUALITÉ ET LA SATISFACTION CLIENT

## Démarche qualité

BIOFAQ Laboratoires est reconnu organisme de formation sous la déclaration d'activité numéro 91 3404945 34 auprès du préfet de la région Languedoc-Roussillon (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État). Il est également reconnu auprès de plusieurs DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) pour la formation obligatoire de la restauration commerciale.

BIOFAQ Laboratoires s'inscrit dans une démarche qualité de par son accréditation COFRAC n°1-1674 (portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) pour ses analyses et de par son label CERTIF'LR (Charte pour la qualité de la formation professionnelle en LR, [www.atout-metierslr.fr](http://www.atout-metierslr.fr)) pour les formations dispensées.

Label Certif'Région



Depuis 2013, le laboratoire a obtenu le label « CERTIF'LR » pour la démarche qualité de la formation professionnelle en Languedoc Roussillon.

Ce label garantit le respect des engagements que le laboratoire a prit, en conformité avec les critères de la charte Qualité de la Région. Fin 2018, BIOFAQ a renouvelé sa certification Certif'Région auprès de la région Occitanie Pyrénées Méditerranée et ce jusqu'en 2021.

## Satisfaction client

La satisfaction client reste notre objectif premier. Ainsi, afin de toujours mieux répondre à la demande, nous procédons à des enquêtes de satisfaction à chaque fin de formation.

Toutes les notes et les commentaires sont pris en compte afin de toujours mieux adapter nos formations à la volonté des clients.

Ce que nos clients pensent de nos formations :

« **Agréable et dynamique.** »

ESAT Le Complexe de la Tessone (Molières-Cavaillac)

Formation Initiation à l'Hygiène alimentaire et au Plan de Maîtrise Sanitaire

« **Formation intéressante où j'ai pu découvrir différents termes, les différents dangers biologiques, le PMS... Formation complète.** »

Maison de retraite Jean Périquier (Montpellier)

Formation Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire

« **Formation qui sait se renouveler chaque année pour apporter de nouvelles connaissances.** »

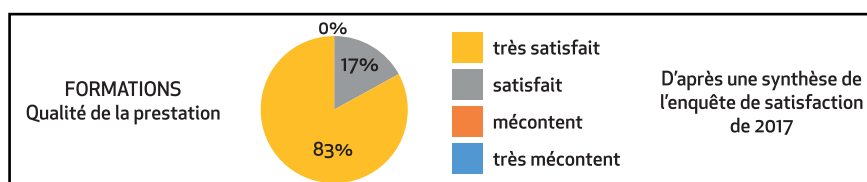
Mairie de Montpellier

Formation Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire

« **Très bonne formation, merci !** »

Centre Hospitalier d'Alès

Formation Étiquetage des produits alimentaires et Règlement (UE) n° 1169/2011 dit Règlement INCO





# LES FORMATIONS

Les formations intra-entreprises.....	10
Les formations interentreprises .....	11
Les formations connectées .....	12

# LES FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES



## Qu'est-ce qu'une formation intra-entreprise ?

Une formation intra-entreprise se déroule au sein de votre entreprise. Ainsi, un ou plusieurs salariés va/vont suivre la même formation et se déroulera dans vos propres locaux.

La date ou les dates de formation, ainsi que les horaires de formation sont décidés d'un commun accord entre votre établissement et notre laboratoire.

De même, parce que votre satisfaction est notre préoccupation première, le programme de formation peut être modularisé, modifié, personnalisé et adapté à vos objectifs de formation. **L'ensemble de ces formations peuvent être prises en charge par le compte CPF.**

## Quels sont les avantages d'une formation intra-entreprise ?

- les **locaux** : pas de modification des habitudes des collaborateurs, la formation se déroule dans une salle de l'établissement (économie des frais de déplacement).
- les **échanges entre collaborateurs** : la formation intra-entreprise regroupant plusieurs salariés permet d'échanger sur des problématiques communes et de répondre aux questions propres à l'établissement.
- la **date de formation** : la date ainsi que les horaires sont choisis d'un commun accord entre l'établissement et l'organisme de formation, ce qui permet une certaine liberté au niveau de l'établissement sur le plan de formation de l'année.
- le **prix** : il est plus intéressant financièrement parlant de faire réaliser une formation intra-entreprise lorsque le thème peut intéresser plusieurs collaborateurs. De plus, les formations dispensées par BIOFAQ Laboratoires sont exonérées de la TVA (exonération justifiée par l'Article 261 4.4° du Code Général des Impôts).
- la **personnalisation des formations** : le programme de base des formations peut être adapté à vos attentes spécifiques afin de mieux répondre aux besoins.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter BIOFAQ Laboratoires ([contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr)).



# LES FORMATIONS INTERENTREPRISES



## Qu'est-ce qu'une formation interentreprise ?

Les formations interentreprises sont des formations regroupant des salariés provenant de différentes entreprises. Ces formations se déroulent au sein de la salle de formation de BIOFAQ Laboratoires, à Mauguio (34) accessible par plusieurs moyens de transport (voir partie « Organisation administrative et inscription ») selon le calendrier préétabli.

L'ensemble de ces formations peuvent être prises en charge par votre OPCO.

## Quels sont les avantages d'une formation interentreprise ?

- les **échanges** : regrouper des salariés de différentes entreprises permet de partager sur les expériences vécues dans chacun de ces établissements.
- la **salle adéquate** : au sein d'une entreprise, il n'est pas toujours aisé de trouver un local où une formation pourra se dérouler sans être dérangé.
- le **prix** : Si le thème de la formation n'intéresse que certains de vos salariés, le choix d'une formation interentreprise vous permet de cibler précisément vos besoins. De plus, les formations dispensées par BIOFAQ Laboratoires sont exonérées de la TVA (exonération justifiée par l'Article 261 4.4° du Code Général des Impôts).
- le **calendrier** des formations interentreprises : il permet de programmer en avance les formations sur l'année. De plus, les formations étant proposées plusieurs fois dans l'année, il est possible de choisir selon l'activité mais aussi selon la disponibilité des participants.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter BIOFAQ Laboratoires ([contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr)) et à regarder le calendrier des formations interentreprises, disponible sur notre site web ([www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)).





## Qu'est-ce qu'une formation connectée ?

La formation connectée est **LA grande nouveauté** proposée par BIOFAQ Laboratoires. Ce système vous permet de bénéficier d'une formation à distance via un système de **vidéoconférence**. Le formateur se trouve ainsi au sein de la salle de formation de BIOFAQ Laboratoires et vos collaborateurs suivent la formation via un écran depuis votre établissement.

## Quels sont les avantages d'une formation connectée ?

Ce type de formation permet d'avoir les avantages d'une formation intra-entreprise à des prix plus attractifs, soit :

- les **locaux** : pas de modification des habitudes des collaborateurs, la formation se déroule dans une salle de l'établissement (économie des frais de déplacement).
- les **échanges entre collaborateurs** : la formation intra-entreprise regroupant plusieurs salariés permet d'échanger sur des problématiques communes et de répondre aux questions propres à l'établissement.
- la **date de formation** : la date ainsi que les horaires sont choisis d'un commun accord entre l'établissement et l'organisme de formation, ce qui permet une certaine liberté au niveau de l'établissement sur le plan de formation de l'année.
- le **prix** : il est plus intéressant financièrement parlant de réaliser une formation connectée (permet de réduire les coûts de l'organisme de formation et donc de proposer des formations à des prix plus attractifs). De plus, les formations dispensées par BIOFAQ Laboratoires sont exonérées de la TVA (exonération justifiée par l'Article 261 4.4° du Code Général des Impôts).
- la **personnalisation** des formations : le programme de base des formations peut être adapté à vos attentes spécifiques afin de mieux répondre aux besoins.
- la **protection de l'environnement** : Le laboratoire s'engage au quotidien dans la démarche de développement durable en respectant plusieurs axes : la gestion des déchets, l'économie d'énergie, la gestion de l'eau... La formation à distance entre aussi dans cet objectif en limitant ainsi l'empreinte carbone du laboratoire.



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

	Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – A01 (3h30) .....	14
	Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – A02 (3h30) .....	15
	Les bonnes pratiques d'hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire – A03 (7h) .....	16
	L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04 (14h) ....	17
	Le plan de nettoyage et de désinfection dans le secteur alimentaire – A05 (3h30).....	18
<b>NOUVEAU</b>	Audit avant vente/achat pour les métiers de bouche. Audit hygiène et conformité des locaux de production et de service – A06 .....	19
<b>NOUVEAU</b>	Audit Diagnostic conformité des locaux. Hygiène et fonctionnement des équipements en restauration – A07 ..	20
<b>NOUVEAU</b>	Audit du Plan de Maîtrise Sanitaire. Diagnostic du système documentaire – A08 .....	21

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale
- + Former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires de façon à responsabiliser le personnel
- + Connaître les différents types de dangers notamment les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

- Les acteurs de la filière des métiers de bouche (collectivités, industries...)
- Établissements de soins, EHPAD

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

### Les dangers alimentaires

- Les dangers biologiques :
  - les microorganismes : définition, présentation des différentes catégories (microorganismes utiles, d'altération et pathogènes), localisation, développement et facteurs de développement
  - les allergènes : définition, liste des allergènes, exercices d'identification, maîtrise de la fabrication
  - les parasites : définition, exemples de parasites
- Les dangers chimiques :
  - définition
  - origines et maîtrise du danger
- Les dangers physiques :
  - définition
  - origines et maîtrise du danger

### Les origines des contaminations : Méthode des 5 M

Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques : Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre

### Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC et exercices
- Gestion des alertes sanitaires selon le guide Gestion des Alertes de 2009

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



Jeu de société BIOFAQ®  
Un outil ludopédagogique pour former les opérateurs.  
L'aspect ludique de l'enseignement facilite l'adhésion et l'implication des participants.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Initiation à la réglementation dite « le Paquet Hygiène » et à la réglementation nationale
- + Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- + Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

- Les acteurs de la filière des métiers de bouche (collectivités, industries, ...)
- Établissements de soins, EHPAD

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne dite « le Paquet Hygiène »
- Les contrôles officiels

### Étude de cas – travail de groupe :

Réalisation de schéma de fabrication et application des principes HACCP sur une ou plusieurs étapes (avec détermination des points critiques)

### Le PMS

- L'HACCP :
  - définitions
  - historique
  - les sept principes
- Les douze étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis :
  - marche en avant
  - gestion des achats
  - gestion des déchets
  - maîtrise des nuisibles
  - nettoyage et désinfection d'œuvre
  - maintenance et étalonnage
  - personnel
  - qualité de l'eau
- La traçabilité ascendante et descendante

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

CODE A03

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Sensibiliser et former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires et aux dangers alimentaires de façon à se responsabiliser et responsabiliser le personnel
- + Initiation à la réglementation dite « le paquet Hygiène » et à la méthode réglementation nationale
- + Connaître la méthode HACCP et mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👥 Public visé

Les acteurs de la filière agroalimentaire (artisans, collectivités, industries, ...)

## 📌 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

### Les dangers alimentaires

- Les dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes, les parasites
- Les dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
- Les dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

### Les origines de contamination - Méthode des 5M

Présentation de la réglementation pour chacun des 5M (Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes et Main d'œuvre) et bonnes pratiques

### Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC
- Alertes sanitaires

### Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale et réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- Les contrôles officiels

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- L'HACCP (définitions, historique et principes) et les étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire. Étude de cas
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis (hygiène du personnel, maintenance et métrologie, gestion des déchets, gestion de la qualité de l'eau, nettoyage et désinfection, ...)
- La traçabilité

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



Jeu de société BIOFAQ®  
Un outil ludopédagogique pour former les opérateurs.  
L'aspect ludique de l'enseignement facilite l'adhésion et l'implication des participants.





# L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(FORMATION OBLIGATOIRE SELON L'ARRÊTÉ DU 13 JUIN 2016  
MODIFIANT L'ARRÊTÉ DU 5 OCTOBRE 2011)

CODE A04

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- + Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- + Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

## 🕒 Durée

Deux jours, 14h

## 👤 Public visé

Ensemble du personnel et des responsables de la restauration traditionnelle, commerciale, mobile (foodtruck)

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers

### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Grilles d'inspection et suite de l'inspection (rapport, procès verbal, mise en demeure, fermeture)

### Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
  - Hygiène du personnel et des manipulations
  - Nettoyage-désinfection
  - Durées de vie, DLC et DDM
  - Organisation du rangement et gestion des stocks
  - Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- La traçabilité
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Initiation à la réglementation dite « le Paquet Hygiène » et à la réglementation nationale
- + Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- + Mettre en place le plan de nettoyage et de désinfection

## 🕒 Durée

Un jour, 3h30

## 👤 Public visé

Les acteurs de la filière alimentaire (artisans, collectivités, industries, ...), hygiène alimentaire

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne dite « le Paquet Hygiène »
- Les contrôles officiels

### L'HACCP

- Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire et des trois parties qui le composent
- L'HACCP (définitions, historique et principes) et les principes de l'HACCP
- La traçabilité (notions, application de la traçabilité dans les enregistrements et nécessité d'enregistrer)
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (notions)

### Un programme prérequis : les opérations de nettoyage et de désinfection

- Définitions
- Les familles de produits, leurs actions et le matériel
- L'application des produits et le respect du « TACT »
- Bonnes pratiques d'application des produits et d'application du Plan de Nettoyage et de Désinfection
- Constitution du plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement et son respect
- Enregistrement du suivi des opérations de nettoyage et de désinfection
- Impact du non-respect du plan de nettoyage et de désinfection
- Vérification de l'efficacité du PND (contrôles de surface, interprétation des résultats)

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



## AUDIT AVANT VENTE/ACHAT POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

## AUDIT HYGIÈNE ET CONFORMITÉ DES LOCAUX DE PRODUCTION ET DE SERVICE CODE A06

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

### ⊕ Objectifs

- + Réaliser un audit dans le cadre de la préparation d'une transaction permettant d'obtenir une photographie complète à l'instant « T » (conformité des locaux, de l'hygiène, des équipements, du Plan de Maîtrise Sanitaire, des documents administratifs et de sécurité)
- + Apporter les conseils et les préconisations appropriées selon les constats effectués
- + Mettre en valeur un plan de préparation de la transaction avec futur vendeur et acheteur

### 🕒 Durée

De 3 à 7 jours (dont 2 à 4 jours de rédaction de rapport) selon la taille de l'établissement

### 👤 Public visé

Les acteurs de la filière des métiers de bouche (restauration commerciale, artisans collectivités, industries, ...)

### 📋 Méthodologie de l'intervention

#### Réalisation de l'audit dans le cadre de la préparation d'une transaction :

- La conformité des locaux, de la conception et de l'entretien des locaux et du matériel, de l'organisation de l'activité, de l'hygiène du personnel, de l'application des bonnes pratiques d'hygiène, ... selon la méthode des 5 M : Milieux (locaux), Matériel, Matières premières (les produits), Méthode (l'organisation et le système qualité) et Main d'œuvre (hygiène et formation du personnel)
- L'outil documentaire : le Plan de Maîtrise Sanitaire (les documents relatifs à l'analyse des risques et leur maîtrise, aux autocontrôles en place et leur suivi, à la traçabilité de la production, à la gestion du personnel et sa formation, au transport des denrées alimentaires...)
- Les audits des documents administratifs et de sécurité (affichages, documents de sécurité, documents administratifs de l'entreprise, du personnel, du matériel, des locaux et du voisinage ; les déclarations du propriétaire sont également prises en compte)
- Réalisation de photographies (si autorisation) afin d'illustrer les principaux axes d'amélioration identifiés
- La rédaction d'un rapport détaillant les observations sur site (avec des photos si autorisation de l'établissement) et les actions correctives à mettre en place
- La proposition de conseils pour améliorer le dispositif de maîtrise de l'hygiène et appliquer au mieux les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire

### 📖 Réglementation, Législation, Base documentaire

- Règlement CE N°178/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE N°853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Législation nationale et européenne en vigueur

### 👤 Public visé

- Les vendeurs ou les acquéreurs d'un établissement présentant une activité dans la filière alimentaire dont le stockage ou la transformation, la production de denrées alimentaires
- La restauration commerciale et collective
- L'industrie agro-alimentaire PME et PMI
- Les collectivités : mairies et tout organisme exploitant un service traitant des aliments
- Les juristes en conseils auprès des entreprises
- Les établissements de crédit et/ou de garantie

### 📄 Documents de travail

Grille d'audit interne selon le règlement CE N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

### 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

### 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande

Date et lieux de l'intervention selon les disponibilités de l'audit



# DIAGNOSTIC CONFORMITÉ DES LOCAUX HYGIÈNE ET FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS EN RESTAURATION

NOUVEAU  
MODULE

CODE A07

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Bénéficier d'une expertise précise du fonctionnement du service Restauration grâce à une photographie complète à un instant « T » des composantes techniques, humaines et organisationnelles selon la réglementation en vigueur
- + Apporter les conseils et les préconisations appropriées selon les constats effectués

## ⌚ Durée

De 3 à 7 jours (dont 2 à 4 jours de rédaction de rapport) selon la taille de l'établissement

## 👤 Public visé

Restauration collective (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite), restauration commerciale, mairies et tout organisme exploitant un service de restauration

## 📋 Méthodologie de l'intervention

L'audit se déroule soit en inopiné, soit sur rendez-vous (selon ce qui a été décidé avec la Direction de l'établissement).

L'audit est réalisé selon les 5 sources de contaminations : les 5 M :

- Le Milieu : conformité des locaux, de la conception et de l'entretien, ...
- Le Matériel : conformité du matériel, protection, entretien, maintenance, ...
- La Matière première : conformité des denrées alimentaires, respect des étiquettes (DLC, durées de vie, température de conservation), emballage, ...
- La Méthode : organisation des activités, respect des bonnes pratiques d'hygiène, principaux enregistrements en place et complétés, ...
- La Main d'œuvre : hygiène du personnel (tenue, mains, ...), formation, ...
- L'auditeur questionne également le personnel en place sur ces différents points.

A l'issue du diagnostic, BIOFAQ Laboratoires rédige et envoie par mail à la direction de l'établissement (ou personne (s) désignée(s) par la Direction) un rapport complet détaillant les observations sur site (écarts mais également les points positifs) et les actions correctives à mettre en place.

La réussite des objectifs visés nécessite une transparence et une confidentialité totale entre les différentes parties.

## 📖 Réglementation, Législation, Base documentaire

- Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime – partie législative (extraits)
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerces de détail, d'entreposage, et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Règlement 1169/2011 dit Règlement INCO relatif à l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaire
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 22 octobre 2019
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012
- Code rural et de la pêche maritime – partie législative (extraits)
- Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques

## 📄 Documents de travail

Grille d'audit interne selon le règlement CE N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande

Date et lieux de l'intervention selon les disponibilités de l'audit



# AUDIT DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

## DIAGNOSTIC DU SYSTÈME DOCUMENTAIRE

NOUVEAU  
MODULE

CODE A08

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

### ⊕ Objectifs

- + Bénéficier d'une expertise précise du Plan de Maîtrise Sanitaire (référentiel qualité relatif au service Restauration) grâce à son étude sur site et selon la réglementation en vigueur
- + Apporter les conseils et les préconisations appropriées selon les constats effectués

### 🕒 Durée

De 3 à 7 jours (dont 2 à 4 jours de rédaction de rapport) selon la taille de l'établissement

### 👤 Public visé

Restauration collective (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite), restauration commerciale, mairies et tout organisme exploitant un service de restauration, entreprises de l'alimentaire

### 📋 Méthodologie de l'intervention

L'audit se déroule sur rendez-vous avec la Direction de l'établissement ou d'un responsable (désigné par la direction) chargé de la mise en œuvre du système de management de la sécurité sanitaire des aliments.

L'audit se réalise en plusieurs temps :

- Recueil documentaire : diagrammes de fabrication, analyses des risques, procédures, instructions, enregistrements.
- Questionnements
- Analyse documentaire de l'existant.
- Comparaison avec la réalité : récolte d'informations, de documents administratifs et techniques, assimilation des méthodes de travail et entretien avec les opérateurs.
- Echanges et conseils sur les documents à mettre à jour ou à créer.

A l'issue du diagnostic, BIOFAQ Laboratoires rédige et envoie par mail à la direction de l'établissement (ou personne (s) désignée(s) par la Direction) un rapport de synthèse complet détaillant les documents à mettre en place ou à modifier pour mettre à jour le système documentaire relatif au Plan de Maîtrise Sanitaire. Le document comprendra une série de propositions et de conseils pour améliorer l'efficacité du référentiel qualité.

La réussite des objectifs visés nécessite une transparence et une confidentialité totale entre les différentes parties.

### 📖 Réglementation, Législation, Base documentaire

- Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime – partie législative (extraits)
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerces de détail, d'entreposage, et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Règlement 1169/2011 dit Règlement INCO relatif à l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaire
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 22 octobre 2019
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012
- Code rural et de la pêche maritime – partie législative (extraits)
- Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques

### 📄 Documents de travail

Grille d'audit interne selon le règlement CE N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

### 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

### 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande

Date et lieux de l'intervention selon les disponibilités de l'audit



# RISQUES ALLERGÈNES

La gestion du risque allergène et de la contamination croisée – B01 (7h) ..... 23

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Connaître la réglementation applicable sur les dangers biologiques et notamment les allergènes
- + Comprendre et prévenir les risques de contamination croisée
- + Savoir adapter ses pratiques et son Plan de Maîtrise Sanitaire aux enjeux de la maîtrise du risque allergène

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

Restauration collective, Établissements de soins, Métiers de bouche, TPE et PME agroalimentaires, IAA

## 📖 Prérequis

Cette formation nécessite des connaissances de base en hygiène alimentaire. Se référer aux programmes de formation aux *Bonnes pratiques d'hygiène* et *Plan de Maîtrise Sanitaire*

## 📄 Contenu

### Contexte général et réglementation

- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)

### Les allergènes à déclaration obligatoire et autres allergènes

### Principe de contamination croisée

### Identification des étapes critiques donnant lieu à une possible contamination croisée (Approfondissement de la méthode HACCP)

Intégration du risque allergène dans le Plan de Maîtrise Sanitaire : Moyens de maîtrise et impact sur les documents qualité de l'établissement

### Contrôles à réception

### Méthodologie de fabrication spécifique des repas

- Ordonnancement des activités
- Nettoyage et désinfection
- Hygiène et formation du personnel
- Traçabilité

### Conditions de livraison, distribution et service des repas

### Prise en charge de la personne allergique

- Modalités de mise en place des PAI
- Typologies des repas fabriqués et fiches recettes, référencement des produits

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE ET ÉTIQUETAGE

Étiquetage des denrées alimentaires selon le règlement INCO 1169/2011 – C01 (7h) .....	25
Initiation à la réglementation des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C02 (7h)	26
Perfectionnement à la réglementation des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C03 (7h) .....	27
Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04 (14h) .....	28

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.





L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Connaître les obligations générales liées à la production alimentaire
- + Connaître la réglementation liée à l'étiquetage des denrées alimentaires
- + Comprendre et appréhender les mentions d'étiquetage
- + Mettre en application les connaissances théoriques acquises

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

Artisans, industries agroalimentaires, services qualité, restauration, achat/vente, conseillers techniques

## 📌 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Contexte général et réglementation

- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)
- Les règles d'étiquetage

### Les mentions d'étiquetage obligatoires

- Les allergènes (13.12.14)
- Déclarations nutritionnelles (13.12.16)
- Lisibilité des informations obligatoires
- Indication de l'origine ou de la provenance

### Les mentions volontaires de l'étiquetage

- Généralités sur les mentions facultatives
- Les logos et mentions facultatives (Label Rouge, AOC)

### Mise en place de l'étiquetage

- Sur les produits pré-emballés
- Sur les produits non pré-emballés

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# INITIATION À LA RÉGLEMENTATION DES EMBALLAGES ET MATÉRIAUX DESTINÉS AU CONTACT ALIMENTAIRE

CODE C02

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Initiation aux principales exigences réglementaires
- + Appréhender la responsabilité de chaque acteur de la filière emballage
- + Savoir définir les analyses pertinentes pour évaluer mes emballages/matériaux
- + Apprendre à interpréter une déclaration de conformité fournisseur

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

- **Industrie Agroalimentaire (PME ou Multinationales) :** Services Qualité, R&D, Services Achats, Opérateurs en Production, Maintenance, ...
- **Fabricants d'Emballages/Matériaux pour l'Agroalimentaire :** Services Qualité, R&D, Services Commerciaux, Opérateurs en Production, ...

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Introduction – Interactions contenant/contenu – Risques de contamination :

- Introduction sur les principaux types de matériaux utilisés en Agroalimentaire,
- Définition de « l'aptitude au Contact Alimentaire (ACA) » d'un emballage/contenant
- Objets et Matériaux concernés par la réglementation (emballages, ustensiles, ...)
- Responsabilité réglementaire de chaque acteur de la filière « emballage »
- Quelle démarche pour mieux maîtriser le risque ACA ?
- Appréhender les principales voies de contamination « contenant/contenu »
- Les facteurs d'influence à prendre en compte pour évaluer les risques de contamination
- Exemples de phénomènes de contaminations par types d'emballages/matériaux (Bisphénol A, Phtalates, MOSH/MOAH, ...)

### Articulation de la Réglementation – Étude approfondie des textes applicables :

- Contexte Européen :
  - Législation européenne harmonisée
  - Étude du Règlement cadre (CE) n° 1935/2004 du 27 Octobre 2004
- Contexte réglementaire français :
- Mesures spécifiques françaises par groupes de matériaux et objets : métaux et alliages, verre, céramique, silicone, caoutchouc, bois, ...
- Recommandations françaises

### Emballages en Papier & Carton :

- Catégories de Papier/carton (vierge, recyclé, fibre synthétique)
- Textes réglementaires applicables et recommandations :
  - Législation nationale française
  - Autres législations nationales (Pays-Bas/Italie/Grèce/Belgique/Lituanie/République Tchèque/Slovaquie)
- Recommandations (Résolution du Conseil de l'Europe AP(2002)1, recommandations du BFR)
- Évaluation des critères de pureté, des critères d'inertie et des contaminants

### Métaux & Alliages métalliques :

- Législation nationale :
  - Réglementation française (Aluminium, Inox, ...)
  - Résolution du conseil de l'Europe CMRes(2001)9

### Interprétation et évaluation de la Déclaration de conformité/alimentarité :

- Exigences réglementaires pour la rédaction et l'évaluation de la Déclaration de Conformité pour les différents opérateurs de la chaîne d'approvisionnement
- Étude de cas concrets

### Interprétation et évaluation des rapports d'analyses (migrations, ...) :

- Interprétation et évaluation des rapports analytiques (idéalement sur cas concrets)
- Maîtrise des conditions d'essais (simulants, conditions de temps et de température, objets réutilisables, ...) pour les matériaux plastiques et/ou les caoutchoucs et/ou les élastomères de silicone
- Aciers et Alliages
- Papier/carton (critères de pureté)
- Étude de cas concrets (sous réserve d'obtenir des documents sur chaque famille de matériaux)

### Règlementations spécifiques – Matières plastiques :

- Règlement UE n° 10/2011 et amendements :
- Matériaux et objets en matière plastique couverts
- Polymères entrants dans le cadre de la réglementation
- Substances de départ prises en compte
- Substances Non Intentionnellement Ajoutées (N.I.A.S.)
- Focus sur les barrières fonctionnelles
- Liste de substances autorisées
- Restrictions et spécifications de substances
- Limites de Migrations Globales et Spécifiques
- Limites de composition (Qm), Conformité aux restrictions, Focus sur les barrières fonctionnelles
- Règles de contrôle et de conformité, ...

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. BOBÉ,  
Directeur du laboratoire PURE Laboratoire
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# PERFECTIONNEMENT À LA RÉGLEMENTATION DES EMBALLAGES ET MATÉRIAUX DESTINÉS AU CONTACT ALIMENTAIRE

CODE C03

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Approfondir la réglementation, ses enjeux et les tests associés qui ont été découverts lors de la formation initiation
- + Être capable d'interpréter un rapport d'analyse
- + Être capable d'interpréter une déclaration de conformité fournisseur/alimentarité multicanaux

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

- **Industrie Agroalimentaire (PME ou Multinationales) :** Services Qualité, R&D, Services Achats, Opérateurs en Production, Maintenance, ...
- **Fabricants d'Emballages/Matériaux pour l'Agroalimentaire :** Services Qualité, R&D, Services Commerciaux, Opérateurs en Production, ...

## 🔑 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Rappel des notions fondamentales de la formation initiation

- Articulation de la réglementation Europe, Etats membres, Recommandations
- Interprétation et évaluation de la déclaration de conformité

### Élastomères classés dans les « Caoutchoucs »

- Législations nationales
- Réglementation française
- Réglementation hollandaise
- Résolution du conseil de l'Europe AP(2004)4

### Élastomères de Silicone

- Législation nationale
- Réglementation française
- Résolution du BfR XV
- Résolution du conseil de l'Europe AP(2004)5

### Revêtements organiques, vernis et colles/adhésifs

- Textes réglementaires applicables et recommandations

### Encre d'Imprimerie

- Données générales sur les encres
- Législation nationale
- Suisse
- Allemagne
- Résolutions du conseil de l'Europe
- Résolution AP(2005)2 sur les encres
- EuPiA Guideline, Guide Nestlé®
- Focus Matières colorantes
- Législation nationale (française et autres pays membres)
- Résolutions AP(89)1 sur les colorants

### Interprétation et évaluation de la Déclaration de conformité/alimentarité :

- Exigences réglementaires pour la rédaction et l'évaluation de la Déclaration de Conformité pour les différents opérateurs de la chaîne d'approvisionnement
- Etude de cas concrets

### Interprétation et évaluation des rapports d'analyses (migrations, ...) :

- Interprétation et évaluation des rapports analytiques (idéalement sur cas concrets)
- Maîtrise des conditions d'essais (simulants, conditions de temps et de température, objets réutilisables, ...) pour les matériaux pour les caoutchoucs et/ou les élastomères de silicone/et ou encres/adhésifs
- Etude de cas concrets
- Sous réserve d'obtenir des documents sur chaque famille de matériaux
- Focus Matériaux process
- Méthodologie à mettre en place pour les matériaux process existants pour une analyse de risque
- Documents qualité (Cahier des charges – Déclaration de conformité – grille d'évaluation) pour les nouveaux matériaux process

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. BOBÉ,  
Directeur du laboratoire PURE Laboratoire
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Connaître les exigences réglementaires d'un emballage ou contenant alimentaire et les critères d'inertie chimiques et organoleptiques à respecter
- + S'assurer de la conformité des matériaux et de la pertinence des documents transmis par l'ensemble des opérateurs de la filière des emballages pour éviter les non-conformités et/ou les sanctions (audits clients, contrôles des Fraudes, ...)
- + Choisir et établir des tests pour répondre au devoir de responsabilité de la conformité d'aptitude au contact alimentaire de mes emballages ou de mes contenants

## 🕒 Durée

Deux jours, 14h

## 👤 Public visé

- **Industrie Agroalimentaire (PME ou Multinationales)** : Services Qualité, R&D, Services Achats, Opérateurs en Production, Maintenance, ...
- **Fabricants d'emballages/matériaux pour l'Agroalimentaire** : Services Qualité, R&D, Services Commerciaux, Opérateurs en Production, ...

## 🔑 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📄 Contenu

**Introduction - Interactions contenant/contenu**

**Risques de contamination**

**Articulation de la Règlementation**

- Étude approfondie des textes applicables
- Contexte Européen/Contexte réglementaire français
- Règlements spécifiques – Matières plastiques
- Élastomères classés dans les « Caoutchoucs »
- Élastomères de Silicone
- Emballages en Papier & Carton
- Revêtements organiques, vernis et colles/adhésifs
- Encre d'imprimerie
- Métaux & Alliages métalliques

**Interprétation et évaluation de la Déclaration de conformité/alimentarité**

**Interprétation et évaluation des rapports d'analyses (migrations, ...)**

**Résolution de cas pratiques**

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée**

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. BOBÉ,  
Directeur du laboratoire PURE Laboratoire
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# NUTRITION DANS LES COLLECTIVITÉS (JEUNES ENFANTS, ADOLESCENTS, PERSONNES ÂGÉES)

Nutrition de la personne âgée – D01 (7h).....	30
Nutrition du jeune enfant, de la naissance à 3 ans – D02 (7h) .....	31
Plan de formation en nutrition selon les recommandations du GEMRCN du personnel de crèche – D03 (7h).....	32
Plan de formation en nutrition selon les recommandations du GEMRCN du personnel d'établissements scolaires (maternelle et/ou primaire) – D04 (7h).....	33

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Identifier les besoins nutritionnels de la personne âgée et les modifications liées au vieillissement, en tenant compte du cadre de vie
- + Identifier les causes et les conséquences de la dénutrition chez la personne âgée
- + Mettre en place des conditions favorables à une bonne nutrition tant au niveau de la prévention

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

Professionnels d'hébergement pour EHPAD, établissements adaptés, collectivités

## 📌 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### L'équilibre alimentaire, les besoins nutritionnels de la personne âgée :

- Les recommandations nutritionnelles
- Les effets du vieillissement sur le statut nutritionnel de la personne âgée, les modifications sur la prise alimentaire et les modifications métaboliques

### La dénutrition chez la personne âgée :

- L'évaluation de l'état nutritionnel
- Les conséquences de la dénutrition
- La prévention de la dénutrition de la personne âgée
- Repérage et dépistage de la dénutrition et des sujets à risque en fonction du statut nutritionnel
- Adaptation de l'alimentation pour répondre aux besoins individuels
- Hygiène bucco-dentaire et activité physique
- Cadre de restauration et place du repas chez la personne âgée

### Prise en charge de la dénutrition

- Enquête alimentaire
- Place de la prise en charge alimentaire dans les différentes pathologies
- Prise en charge nutritionnelle orale et entérale
- Autres prises en charge

### Situations particulières

- Troubles de la déglutition et fausse-route
- Maladie d'Alzheimer
- Refus alimentaire
- Alimentation en fin de vie

### Les régimes restrictifs

### Le Finger Food : le manger main

### Ateliers de travail en sous-groupes :

Études de cas pratiques afin de mettre en adéquation les besoins nutritionnels des personnes âgées (exemple : prise en compte des troubles du comportement alimentaire/ modifications des textures des aliments) et les pratiques au sein de la structure. Pour la réglementation en restauration collective, exercices de classification des aliments, plats et recettes

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- Mme AMICE, Diététicienne, nutritionniste
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Identifier les besoins physiologiques de l'enfant en fonction de sa croissance</li> <li>+ Identifier ses besoins nutritionnels et leur évolution</li> <li>+ Connaître les recommandations nutritionnelles</li> <li>+ Connaître l'évolution des comportements alimentaires chez le jeune enfant</li> <li>+ Connaître la réglementation en restauration collective de crèche</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b> Professionnels de crèches, collectivités</p> <p><b>📌 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	---

**📖 Contenu**

**L'enfant de 0 à 3 ans**

- L'anatomie, la croissance de l'enfant entre la naissance et ses 3 ans et ses besoins physiologiques
- L'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels du jeune enfant
- Les recommandations nutritionnelles

**La nutrition de l'enfant**

- L'allaitement maternel et les laits infantiles
- La diversification alimentaire
- L'évolution des textures des plats entre 0 et 3 ans
- Les allergies alimentaires
- L'évolution des comportements alimentaires et l'apparition de la néophobie alimentaire
- La construction et l'éducation du goût

**Règlementation, recommandation et réalisation des menus en crèche**



- Les repas en crèche
- La réglementation en vigueur et le GEMRCN

**Ateliers de travail en sous-groupes :**

Études de cas pratiques afin de mettre en cohérence les besoins nutritionnels des enfants et les pratiques au niveau de la structure. Pour la réglementation en restauration collective : classification des aliments, plats et recettes pour le GEMRCN appliqué aux crèches ; réalisation d'une semaine de menu en fonction d'un plan alimentaire.

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mme AMICE, Diététicienne, nutritionniste</li> <li>• Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	--



# PLAN DE FORMATION EN NUTRITION DU PERSONNEL DE CRÈCHE SELON LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

CODE D03

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<b>⊕ Objectifs</b> <ul style="list-style-type: none"><li>+ Découvrir les recommandations applicables à la restauration collective crèche</li><li>+ Mettre en application les exigences spécifiques du GEMRCN</li><li>+ Savoir créer des menus adaptés</li></ul>	<b>🕒 Durée</b> <p>Un jour, 7h</p> <b>👤 Public visé</b> <p>Professionnels de crèches, d'établissements scolaires, collectivités</p> <b>📌 Prérequis</b> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

## 📖 Contenu

### Découvrir les recommandations applicables à la restauration collective en crèche

- Présentation du GEMRCN
- Les gammages du GEMRCN adaptés aux enfants accueillis en crèche
- Les fréquences de service des plats

### Ateliers de travail en sous-groupes :



Mise en pratique de la réglementation en restauration collective avec classification des aliments, plats et recettes pour le GEMRCN, appliquée aux crèches

### Mettre en application ces exigences spécifiques, les notions de classification et de fréquence dans votre établissement

Étude du plan alimentaire et des menus proposés par la crèche en fonction des composantes du repas

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

<b>👍 Évaluations</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li><li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li><li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li></ul> <b>📁 Moyens pédagogiques</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li><li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li><li>• Attestation de présence</li></ul>	<b>👤 Intervenants</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mme AMICE, Diététicienne, nutritionniste</li><li>• Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation</li><li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li><li>• Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation</li><li>• Autres formateurs selon disponibilités</li></ul>	<b>📅 Dates, lieux et prix</b> <p>Informations et devis sur demande</p>  
---	---	--





# PLAN DE FORMATION EN NUTRITION DU PERSONNEL D'ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES (MATERNELLE ET/OU PRIMAIRE) SELON LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

CODE D04

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Identifier les besoins physiologiques de l'enfant en fonction de sa croissance
- + Identifier ses besoins nutritionnels et leur évolution
- + Connaître les recommandations nutritionnelles et les obligations réglementaires
- + Appliquer les recommandations GEMRCN pour la réalisation des menus

## 🕒 Durée

Un jour, 7h

## 👤 Public visé

Professionnels d'établissements scolaires, collectivités

## 📌 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Découvrir les recommandations applicables à la restauration collective en école

- Présentation du GEMRCN
- Étude des grammages du GEMRCN adaptés aux enfants accueillis en école maternelle ou en école primaire
- Les fréquences de service des plats

### Ateliers de travail en sous-groupes :

Mise en pratique de la réglementation en restauration collective avec classification des aliments, plats et recettes pour le GEMRCN, appliquée à l'école maternelle et/ou primaire

### Mettre en application ces exigences spécifiques, les notions de classification et de fréquence dans votre établissement

Étude du plan alimentaire et des menus proposés par la crèche en fonction des composantes du repas

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- Mme AMICE, Diététicienne, nutritionniste
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# EAU

# ET ENVIRONNEMENT

Potabilité de l'eau et interprétation des résultats – E01 (3h30) .....	35
Gestion du risque de Légionelles dans les TAR (selon l'Arrêté du 14/12/2013) – E02 (3h30).....	36
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03 (3h30).....	37
La qualité de l'eau dans les établissements médicalisés (établissements de soins et EHPAD) – E04 (3h30)	38
La qualité de l'eau dans un ERP (Tertiaires, Campings, hôtels, ...) – E05 (3h30) .....	39
La qualité de l'eau dans l'industrie agroalimentaire (IAA) – E06 (3h30) .....	40
Le plan de nettoyage et de désinfection en établissements de santé – E07 (3h30) .....	41
Formation à l'audit pour l'optimisation d'un réseau d'eau propre dans un ERP – E08 (14h).....	42
<b>NOUVEAU MODULE</b> Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements – E09 (3h30) .....	43
<b>NOUVEAU MODULE</b> Accompagnement à gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E10 .....	44

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Comprendre la réglementation en vigueur en termes d'analyse d'eau selon son origine et son utilisation</li> <li>+ Interpréter les résultats des différents paramètres analytiques</li> <li>+ Prendre en compte la qualité sanitaire des eaux</li> <li>+ Gérer la qualité des eaux avec la mise en place du carnet sanitaire</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <p>Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable, responsable technique, technicien maintenance, responsable qualité et personnel IAA</p> <p><b>👉 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

**📖 Contenu**

**La réglementation en vigueur selon l'origine de l'eau et son utilisation (distribution, forage)**

**Les critères analytiques et leur interprétation :**

- Les critères organoleptiques
- Les mesures terrains
- Les critères physico-chimiques
- Les critères biologiques (bactériologie-virologie)
- Les substances indésirables, toxiques et les pesticides

**Actions préventives et curatives dans la gestion de la qualité de l'eau**

**Mise en place et exploitation du carnet sanitaire**



- Définition du carnet sanitaire et de la législation en vigueur
- Définition de la partie structurelle et de l'exploitation du carnet

**Le pilotage de la qualité de l'eau**

- Calendrier des relevés et des interventions internes et externes
- Traçabilité des interventions sur les réseaux d'eau froide et d'eau chaude sanitaire
- Suivi des autocontrôles analytiques

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	---



# GESTION DU RISQUE DE LÉGIONELLES DANS LES TAR (SELON L'ARRÊTÉ DU 14/12/2013)

CODE E02

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Augmenter le niveau de maîtrise du risque de Légionelles (prélèvements, analyses)
- + Connaître la nouvelle réglementation ICPE2921 (installations classées pour la protection de l'environnement)
- + Connaître les évolutions de 2004 à nos jours (notamment avec le décret et l'arrêté ministériels du 14 décembre 2013)
- + Connaître le traitement des eaux en TAR et la réduction des rejets de substances prioritaires

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable, responsable technique, technicien maintenance, responsable qualité et personnel IAA

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### TAR, tour aéroréfrigérante, tour de refroidissement

- Règlement : rubrique 2921 des ICPE
- Installations de Refroidissement Evaporatif par Dispersion d'eau dans un Flux d'Air généré par ventilation mécanique ou naturelle (IREDEFA)
- Évolution de la législation par rapport aux textes de 2004, enjeux juridiques et impacts sur l'eau

### Gestion des eaux

- Stratégie de traitement (chimiques et physiques)
- Qualité de l'eau et des purges
- Impact des bras morts
- Mise en place des indicateurs pertinents

### Microbiologie des Légionelles

- Biotope de la bactérie hydro-tellurique et conditions de croissance
- Les légionelloses
- Notion de virulence, exposition et risque *Legionella*

### Démarche qualité relative à la mise en application des arrêtés du 14 décembre 2013

- Mise en place d'un carnet sanitaire avec suivi des traitements
- Réalisation d'une analyse méthodique des risques de prolifération et de dispersion des Légionelles AMR
- Rédaction d'une procédure de prélèvement d'eau de TAR
- Réalisation des prélèvements d'eau (mensuel ou bimensuel) pour dépistage de *Legionella ssp* et *Legionella pneumophila* et délai de prélèvement après traitement
- Choix d'un laboratoire accrédité par le COFRAC pour le paramètre *Legionella*
- Gestion des alertes et des actions correctives en cas de dépassement des seuils réglementaires et conservation des souches

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- + Sensibiliser au risque de légionelles et de biofilms
- + Savoir compléter et interpréter les différents documents techniques du carnet sanitaire
- + Savoir piloter les relevés, les interventions et les opérations de maintenance sur le réseau

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

Responsables et agents techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viti-vinicoles, des campings, plombiers, chauffagistes

## 📄 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Règlementation en vigueur sur les légionelles dans les eaux chaudes sanitaires

Les textes réglementaires et le code de la santé publique

### Risques, conséquences et gestion de la présence de Légionelles :

- La présence de légionelles et les conséquences sur la santé
- Les biofilms : définition, rôle dans la difficulté, l'éradication des Légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas aeruginosa*
- Utilisation optimale des biocides
- Éco gestion du rejet de l'eau chaude et des biocides dans l'environnement

### Mise en place et exploitation du carnet sanitaire

- Définition du carnet sanitaire et la législation en vigueur
- Définition de la partie structurelle et l'exploitation du carnet
- Pilotage de la qualité de l'eau
- Traçabilité des interventions sur les réseaux d'eau froide et d'eau chaude sanitaire
- Suivi des autocontrôles analytiques

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# LA QUALITÉ DE L'EAU DANS LES ÉTABLISSEMENTS MÉDICALISÉS (ÉTABLISSEMENTS DE SOINS ET EHPAD)

CODE E04

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Informer le professionnel sur ses obligations règlementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- + Sensibiliser aux risques de légionelles et de biofilms
- + Former le personnel sur la maîtrise du risque eau et légionelles ainsi qu'à la surveillance du réseau d'eau froide et d'eau chaude sanitaire

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

Personnel d'établissements de soins, d'EHPAD, thermaux

## 📄 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Règlementation en vigueur

Les textes règlementaires et le code de la santé publique

### Les eaux dans un établissement de santé

- La responsabilité des établissements
- Le planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Les mesures préventives et curatives en cas de dépassement des objectifs cibles
- Le plan de maintenance du réseau d'eau dans l'établissement et l'importance du carnet sanitaire

### Les différentes qualités d'eaux

- Les eaux destinées à un usage alimentaire : eau de distribution publique, eau des fontaines réfrigérantes, eaux conditionnées, glace alimentaire

- Les eaux de soins et eaux qualifiées de « bactériologiquement maîtrisées » : eau de soins standards (ESS), eau bactériologiquement maîtrisée (EBM), eau des piscines de rééducation, eau de bains à remous, eau à usage médical et eau pharmaceutique inscrite à la Pharmacopée, eaux d'endoscopie
- Les eaux techniques produites (eau déminéralisée, eau distillée, eau osmosée, eau adoucie)
- L'eau chaude sanitaire et le risque légionelle

### Difficultés et interférences

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas aeruginosa*, ...

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie</li> <li>+ Sensibiliser aux risques de légionelles et de biofilms</li> <li>+ Former le personnel sur la maîtrise du risque eau et légionelles ainsi qu'à la surveillance du réseau d'eau froide et d'eau chaude sanitaire</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b> Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable, responsable technique, technicien de maintenance, responsable qualité</p> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	--

**📖 Contenu**

**Règlementation en vigueur**

Les textes réglementaires et le code de la santé publique

**Les eaux dans un établissement recevant du public**

- La responsabilité des établissements
- Le planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Les mesures préventives et curatives en cas de dépassement des objectifs cibles
- Le plan de maintenance du réseau d'eau dans l'établissement et l'importance du carnet sanitaire

**Les différentes qualités d'eaux**



- Les eaux destinées à un usage alimentaire : eau de distribution publique, eau des fontaines réfrigérantes, eaux conditionnées, glace alimentaire
- Les eaux de piscines et de bains à remous
- Les eaux techniques produites (eau déminéralisée, eau distillée, eau osmosée, eau adoucie)
- L'eau chaude sanitaire et le risque légionelle
- Les eaux de forage

**Difficultés et interférences**

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelle
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas aeruginosa*, ...

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Informer les professionnels des IAA sur les obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau selon le type d'utilisation au sein de l'entreprise</li> <li>+ Optimiser l'utilisation des eaux et les intérêts</li> <li>+ Sensibiliser les professionnels aux enjeux sanitaires de la qualité de l'eau</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <p>Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable, responsable technique, technicien de maintenance, responsable qualité et personnel IAA</p> <p><b>👉 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	--

**📖 Contenu**

**La diversité des eaux utilisées en IAA (réglementation, paramètres techniques et interprétation des résultats)**

- L'eau potable
- L'eau de distribution et de forage
- L'eau matière première
- Les eaux de process
- Les eaux industrielles
- La réutilisation des eaux usées et des eaux traitées (REUT)
- Les eaux traitées : adoucies ou osmosées
- Les eaux pures : par filtration ou par distillation

**Contrôle sanitaire des eaux traitées, réutilisées**



- Réglementation
- Biologie : microbiologie et virologie (Coliformes, Bactériophages, ...)
- Physico-chimie

**Difficultés et interférences**

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas aeruginosa*, ...

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	---





L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ La veille réglementaire et les recommandations du CCLIN</li> <li>+ La mise en place du plan de nettoyage et de désinfection</li> <li>+ La mise en place de la stratégie de contrôles microbiologiques des surfaces en fonction de la criticité des surfaces</li> <li>+ L'interprétation des résultats</li> <li>+ La gestion du système documentaire qualité</li> <li>+ Évaluation des acquis</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👥 Public visé</b></p> <p>Responsables et agents techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales</p> <p><b>📌 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	---

**📖 Contenu**

Évaluation des connaissances – Positionnement du formateur

**Présentation de la réglementation et des recommandations en vigueur**

- Approche de la gestion des risques
- Le système qualité à mettre en oeuvre basé sur :
  - L'amélioration continue PDCA/DEMING
  - L'approche de l'analyse des causes suivant les 5M
  - La mise en oeuvre des guides techniques des recommandations
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Maîtrise des prérequis et du nettoyage et de la désinfection
- Définitions des grandes familles de produits :
  - Les détergents
  - Les désinfectants
  - Les produits détergents-désinfectants

- Règles générales d'application des produits et respect du TACT
- Gestion du matériel et des équipements
- Nettoyage & Désinfection et biofilms
- Risques de contaminations croisées



**La mise en place de la stratégie de contrôle et du plan d'échantillonnage**

- Analyses des risques et établissement de la cartographie des locaux :
  - Au niveau des surfaces
  - Au niveau des meubles et du matériel mobile
  - Au niveau du patient, du résident

**Initiation à rédaction des documents constituant le plan de Nettoyage & Désinfection**

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation



<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	---



# FORMATION À L'AUDIT POUR L'OPTIMISATION D'UN RÉSEAU D'EAU PROPRE DANS UN ERP

CODE E08

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Vision complète des processus des réseaux d'eau (activités, risques, contrôles)
- + Connaissance des impacts économiques
- + Techniques et outils pour auditer la production (audit interne, audit)

## 🕒 Durée

Deux jours, 14h

## 👤 Public visé

La direction et le service technique de l'entreprise

## 📌 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Règlementation en vigueur

- Textes réglementaires et Code de la Santé Publique (CSP)
- Arrêté du 1<sup>er</sup> février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire

### Les eaux dans un établissement recevant du public (ERP)

- Responsabilité des établissements
- Planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et du référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Mesures préventives et curatives en cas de défaillances
- Plan de maintenance du réseau d'eau et gestion du carnet sanitaire

### Définition, missions, objectifs des audits

- Rédaction d'une mission d'audit interne
- Évaluation du processus de production : planification, fabrication, emploi des ressources, stockage, coût de production
- Indicateurs dans un processus de production
- Processus de production (planification, programme de travail, outils d'audit, entretiens, points d'audit)
- Conclusions, recommandations
- Rédaction du rapport d'audit et mise en place d'un plan d'action

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau chaude sanitaire fournie</li> <li>+ Sensibiliser au risque légionelles et biofilms</li> <li>+ Former à la réalisation des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses légionelles</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <p>Responsables et agents techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des campings, plombiers, chauffagistes</p> <p><b>👉 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	---

**📖 Contenu**

**Règlementation en vigueur sur les légionelles dans les eaux chaudes sanitaires**

**Risques, conséquences et gestion de la présence de Légionelles**

- La présence de légionelles et les conséquences sur la santé
- Les biofilms : définition, rôle dans la difficulté, l'éradication des légionelles

**La réalisation des analyses suivant la NFT 90-431 de novembre 2017**

**La réalisation des prélèvements**



- Définition de la stratégie d'échantillonnage
- Matériel nécessaire
- Présentation de l'instruction de prélèvement en vigueur au laboratoire

**Base documentaire :**

- Arrêté du 1<sup>er</sup> février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire
- Circulaire N° DGS/EA4/2010/448 du 21 décembre 2010 relative aux missions des Agences régionales de santé dans la mise en œuvre de l'arrêté du 1<sup>er</sup> février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire
- Circulaire N° DGS/SD7A/SD5C-DHOS/E4 n°2002/243 du 22 avril 2002 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé
- Norme FD T 90-522, FD T 90-520

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée**

	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--	---



# ACCOMPAGNEMENT À GESTION DU RISQUE DE LÉGIONNELLES ET MISE EN PLACE DU CARNET SANITAIRE

NOUVEAU  
MODULE

CODE E10

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- + Sensibiliser au risque de légionelles et de biofilms
- + Savoir compléter et interpréter les différents documents techniques du carnet sanitaire
- + Savoir piloter les relevés, les interventions et les opérations de maintenance sur le réseau

## 🕒 Durée

De 2 à 7 jours selon la taille de l'établissement

## 👤 Public visé

Responsables et agents techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viti-vinicoles, des campings, plombiers, chauffagistes

## 📖 Contenu

### Règlementation en vigueur sur les légionelles dans les eaux chaudes sanitaires

Les textes réglementaires et le code de la santé publique

#### PREMIÈRE DEMI-JOURNÉE

- Analyse du plan de l'établissement
- Identification des réseaux et flux
- Identification des points critiques
- Observations des équipements
- Etude du plan de nettoyage et maintenance
- Analyse du système documentaire qualité

#### DURÉE DE 2 À 7 JOURS (selon la taille de l'établissement)

- Aide à la rédaction du carnet sanitaire
- Appropriation des points critiques
- Formation à la surveillance de ces points et à la périodicité des contrôles

#### DEUXIÈME DEMI-JOURNÉE

- Application du système en fonction des documents rédigés
- Évaluation de la pertinence du système documentaire en adéquation avec les points critiques du réseau hydraulique

#### Mise en place et exploitation du carnet sanitaire

Il permet de suivre notamment :

- les informations générales de l'établissement, des intervenants et des installations et autres documents administratifs (plans, diagnostic des réseaux, contrats de maintenance)
- la description et traçabilité des travaux (rénovation, modification effectuée sur l'installation)
- le suivi des opérations de maintenance, entretien, vérification des installations de distribution d'eaux froides, eaux chaudes sanitaires, et autres équipements
- les opérations de surveillance des paramètres de températures et de légionelles, ainsi que toute autre analyse complémentaire
- les protocoles et recommandations concernant les opérations de maintenance, entretien, surveillance
- la réglementation

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI,  
Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET,  
Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme RIBIÈRE,  
Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# HYGIÈNE

# HOSPITALIÈRE :

## HYGIÈNE DU LINGE

## ET SYSTÈME RABC

Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – F01 (3h30)..... 46

Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – F02 (3h30) ..... 47

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Maîtriser les spécificités propres aux activités de blanchisserie</li> <li>+ Appréhender les process liés au traitement des textiles</li> <li>+ Connaître le circuit complet du linge</li> <li>+ Avoir une vision globale de l'hygiène en blanchisserie, des dangers à maîtriser et des règles d'hygiène à respecter</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b> Responsable d'établissement, personnel de blanchisserie et personnel en lien avec le linge</p> <p><b>📌 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	--

**📖 Contenu**

**Le linge**

- Nature des textiles
- Familles de linge
- Différents types de linge (tenues professionnelles et personnelles, tenues d'entretien, ...)
- Linge dangereux et contagions
- La vie des articles textiles
- L'usage unique

**La blanchisserie**

- Conception et fonctionnalité
- Zone sale et zone propre
- Marche en avant et circuit du linge
- Équipements et Matériel
- Procédés de lavage et désinfection

**Circuit du linge**



- Le linge en zone sale
- Le traitement du linge en zone propre
- Les produits en blanchisserie

**L'hygiène en blanchisserie**

- Qualité microbienne du linge
- Sources de contaminations, zones à risques
- Hygiène personnelle
- Nettoyage et Désinfection
- L'eau : analyse des eaux de rejet

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Connaître les différents textiles</li> <li>+ Connaître les grandes règles d'hygiène en blanchisserie</li> <li>+ Mise en place du système RABC en fonction des spécificités de l'établissement</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Une demi-journée, 3h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <p>Responsable d'établissement, personnel de blanchisserie et personnel en lien avec le linge</p> <p><b>📌 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

**📖 Contenu**

**Les textiles**

- Technologie des textiles : classifications, reconnaissance et réactions aux produits
- Souillures et leur mode d'élimination
- Linge à risques infectieux

**Gestion des circuits du linge**

- La marche en avant
- Le circuit sale : précautions à prendre
- Le circuit propre : la recontamination

**Matériel de blanchisserie**

- Nettoyage et désinfection

**Hygiène du personnel**



- Différences entre les tenues
- L'hygiène vestimentaire
- Les protections du personnel
- Les procédures de déplacements propre/sale

**Le système RABC, Initiation :**

- Norme NF EN ISO 14065 (décembre 2016)
- Analyses des dangers
- Identification des points critiques
- Étudier l'organisation travail et mettre en place un système de surveillance
- Utilisation du système d'enregistrement pendant l'activité

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière</li> <li>• Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	---



# SÉCURITÉ

# AU TRAVAIL

## ADAPTÉE AUX MÉTIERS DE BOUCHE

Construire son Document Unique – G01 (3h30) ..... 49

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.





L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

## ⊕ Objectifs

- + Connaître la démarche d'évaluation des risques
- + Mettre en place ou mettre à jour l'évaluation des risques professionnels
- + Assurer la rédaction du Document Unique en fonction des spécificités de l'établissement et selon les exigences du code du travail

## 🕒 Durée

Une demi-journée, 3h30

## 👤 Public visé

Personnel, cadre et gérant de restaurant, métiers de bouche et industrie agroalimentaire

## 👉 Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## 📖 Contenu

### Étude, en amont de la formation, des documents suivants (transmis par l'établissement)

- Document unique (si existant)
- Liste des changements depuis la dernière mise à jour du Document Unique (travaux, changement de machines, changement d'activité (exemple : ajout de livraison, ...))
- Plan des locaux
- Inventaire du matériel
- Plan de production et volume d'activité
- Registre des accidents et incidents du travail et déclarations des accidents du travail

### Le Document Unique (théorie)

- Présentation du Document Unique (objectif, constitution, mise à disposition, mise à jour)
- Présentation de la démarche d'évaluation des risques professionnels
- Critères d'appréciation de la gravité et de la fréquence de l'accident
- Méthodologie de la rédaction du Document Unique (définition des unités de travail, les dangers, l'analyse et le classement des risques, mise à jour des documents)

- Étude des documents existants présents (liste citée dans « Étude en amont de la formation, des documents suivants, transmis par l'établissement »)
- Définition des unités de travail

### Le Document Unique (pratique)

- Sélection d'une unité de travail et évaluation des risques professionnels sur le terrain
- Mesures de maîtrise et classement des risques identifiés sur le terrain
- Mesures préventives et rédaction du Document Unique
- Mise en place d'un plan d'action de prévention
- Traçabilité
- Contrôles microbiologiques

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise, en interentreprise et connectée

## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- M. HICHRI, Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE et Diplôme universitaire en hygiène alimentaire et hospitalière
- Mme MOURET, Ingénieure Polytech Montpellier et Diplôme universitaire en hygiène hospitalière
- Mme DELBOURG, Responsable de développement du pôle formation
- Mme RIBIÈRE, Suppléante du pôle Formation
- Autres formateurs selon disponibilités

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande



# SYSTÈMES DE MANAGEMENT ET RÉFÉRENTIELS

Audit interne, un outil sous-estimé – H01 (14h) .....	51
ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02-1 (10h30) .....	52
ISO 22000 v.2018 – H02-2 (7h) .....	53
ISO 9001:2015, la révolution qui peut rapporter gros – H03 (10h30).....	54
FOOD DEFENSE dans un système de management – H04 (7h).....	55
IFS FOOD version 6.1, vue par le certificateur – H05 (14h).....	56
BRC FOOD version 8 – H06-1 (7h) .....	57
BRC FOOD version 8, les changements – H06 (14h).....	58
GLOBAL GAP version 5.2 – H07 (7h).....	59
BRC Packaging version 5 : transition vers la version 6 – H08-1 (14h) .....	60
BRC Packaging version 6 (module approfondi) – H08-2 (14h).....	61
IFS Food Store – H09 (10h30) .....	62
IFS Food version 7 – H10 (7h).....	63

FORMATIONS PERSONNALISÉES INTRA-ENTREPRISES SUR DEVIS

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise.



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Assimiler les meilleures pratiques d'audit (les « trucs » de l'auditeur)</li> <li>+ Gagner en autonomie et en impartialité de jugement</li> <li>+ Être prêt à reconsidérer son approche de l'audit interne pour en accroître l'efficacité</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Deux jours, 14h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable Qualité</li> <li>• Auditeur de fournisseur</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>📌 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

## 📖 Contenu

### JOUR 1



- Audit interne : la définition (du latin *auditus* qui signifie « écoute »)
- Les différents types d'audits (interne, seconde partie, tierce partie)
- Audit interne : pourquoi ? pour qui ? quels sujets ? La place de l'audit interne dans les normes BRC et IFS
- L'audit de processus
- Les différentes étapes (19011) : préparation, ouverture, questionnement, clôture, rapport, suivi
- Le profil du « bon » auditeur : technique ? empathique ? facilitateur ? manipulateur ?
- Exercices pratiques de communication

### JOUR 2

- Un accompagnement individuel est organisé dans l'entreprise même
- Des audits réels sont effectués dans l'entreprise par équipe de 1 ou 2 auditeurs (selon le nombre de participants)
- La préparation de l'audit est réalisée en commun. Chaque audit fait l'objet d'un débriefing personnalisé
- Une synthèse globale est réalisée en fin de journée

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Autres formateurs selon disponibilités</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="text-align: center;">   </div>
---	--	---



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.



<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Assimiler les exigences du protocole FSSC 22000</li> <li>+ Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels que sont l'IFS et le BRC</li> <li>+ Savoir préparer une certification</li> </ul>	<p><b>⌚ Durée</b> Un jour et demi, 10h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable Qualité</li> <li>• Auditeur de fournisseur</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	--

## 📖 Contenu

- ISO 22000, ISO TS 22002-1, FSSC 22000 : pourquoi ?
- FSSC 22000 face à l'IFS, au BRC, à ISO 9001 : avantages et inconvénients
- Les programmes préalables (PRP, Bonnes Pratiques, ...) : lesquels ? À quoi servent-ils ? Comment les surveiller ?
- La méthode HACCP selon ISO 22000 : tellement plus simple !
- PRP, CCP, PRPo : même combat, la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire !
- Le point de vue du certificateur : les exigences mal comprises ou mal développées
- Les exigences clés : communication interne, réponse aux urgences, ressources humaines, validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Comment faire vivre le système mis en place ?
- Quand revoir le système ?
- La nouvelle version de l'ISO 22000
- Mes résolutions et mon plan d'action

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeur qualifié ISO 22000 et FSSC 22000</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.



<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Maîtriser les nouvelles exigences de la norme</li> <li>+ Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable QHSE</li> <li>• Responsable Hygiène, animateur QHSE</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	--

**📖 Contenu**

- Nouvelle version : pourquoi ?
- Changements au niveau de la terminologie et structure de la norme
- Contexte de l'organisme
- Leadership
- Changements relatifs à la planification
- Ressources et compétences
- Analyse des dangers : les nouveautés en matière de sélection et de classement des mesures de maîtrise : plan HACCP et les Programmes Opérationnels (PRPo)
- Évaluation des performances et amélioration
- Études de cas

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeur qualifié ISO 22000 et FSSC 22000</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.



<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Assimiler les exigences de la norme ISO 9001:2015</li> <li>+ Comprendre en quoi elle peut moderniser le fonctionnement de notre organisme</li> <li>+ Savoir préparer une certification</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour et demi, 10h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable Qualité</li> <li>• Auditeur de fournisseur</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	--

**📄 Contenu**

- ISO 9001 : Pour qui ? Pourquoi ?
- Intégration des divers systèmes de management en agroalimentaire
- L'analyse du contexte de l'organisme : enfin !
- Le principe de cohérence : des valeurs aux plans d'actions
- L'approche processus : on en parle beaucoup, on l'applique souvent mal
- L'analyse des risques et opportunités : un outil d'une redoutable efficacité
- La gestion du changement : nous sommes tous concernés !
- Plan-Do-Check-Act : oui, mais quand et comment ?
- La gestion des ressources humaines : en route pour la compétence
- Comment faire vivre le système mis en place ?
- Mes résolutions et mon plan d'action

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés en ISO 9001:2015</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Comprendre les enjeux de la Food Defense</li> <li>+ Maîtriser la gestion de crise</li> <li>+ Être capable de développer un système de Food Defense répondant aux exigences des référentiels de type IFS, dans son entreprise</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable Qualité</li> <li>• Responsable Production</li> <li>• Auditeur de fournisseur</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>📄 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	---

**📖 Contenu**

- Food Defense : pourquoi ?
- Les exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000
- Les méthodes disponibles : analyse des risques de type VACCP ou CARVER
- Les dangers raisonnablement attendus : comment les déterminer ?
- L'évaluation des risques : comment faire pour ne garder que ceux qui nécessitent une (des) mesure(s) de maîtrise spécifique(s) ?



**Mise en place des mesures de maîtrise : comment ne pas en faire trop ?**

- Quel lien avec la gestion de crise ?
- Comment faire vivre le système mis en place ?
- Quand revoir le système ?

**Mes résolutions et mon plan d'action**

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés en Food Defense</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Être vigilant sur les points critiques</li> <li>+ Maîtriser globalement le processus</li> <li>+ Répondre aux exigences des distributeurs</li> <li>+ Être capable d'optimiser la préparation à un audit de certification IFS</li> <li>+ Utiliser les « trucs » de l'auditeur pour rendre ses propres audits plus performants</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Deux jours, 14h</p> <p><b>👤 Public visé</b> Responsable Qualité</p> <p><b>📌 Prérequis</b> Une connaissance de base du référentiel IFS FOOD est un plus</p>
---	--

## 📖 Contenu

- IFS Food : quoi ? pour qui ?
- Les grandes familles d'exigences
- Les exigences les moins bien comprises
- Les « trucs » de l'auditeur : ce qu'il regarde, ce qu'il aime voir
- Audit non annoncé ? Le « dada » des distributeurs !

### JOUR 1

#### Besoins et attentes des participants

##### IFS :

- Les origines du référentiel
- Le GFSI
- Le contexte de la grande distribution en France

##### IFS : mais finalement, pourquoi ?

- La sécurité alimentaire en France et ailleurs
- La pression des distributeurs
- Exemples et conséquences

##### Le référentiel : structure des exigences

- Responsabilités de la Direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédés de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants

##### Le processus de certification

#### Les exigences les moins bien comprises

- Approche basée sur le risque – exercice pratique
- Procédés sous-traités – exercice pratique
- Gestion des allergènes – exercice pratique
- Validation du procédé – exercice pratique
- Analyse des produits et plan de contrôle – exercice pratique
- Authenticité et adultération – exercice pratique

### JOUR 2

#### Les « trucs » de l'auditeur : ce qu'il regarde, ce qu'il aime voir

- Fil conducteur
- Test de traçabilité
- La visite des ateliers
- Les réunions d'ouverture et de clôture

#### Audit non annoncé ? Le « dada » des distributeurs !

- Nouveau protocole à partir du 01/10/16
- Combinaison avec un audit BRC non annoncé
- Avantages et inconvénients

#### Résolutions et plan d'action

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



## 👍 Évaluations

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📚 Moyens pédagogiques

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

## 👤 Intervenants

- Experts métiers
- Auditeurs qualifiés en IFS Food

## 📅 Dates, lieux et prix

Informations et devis sur demande





L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Maîtriser les nouvelles exigences de la norme</li> <li>+ Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable QHSE</li> <li>• Responsable Hygiène, animateur QHSE</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>📌 Prérequis</b> Cette formation nécessite une connaissance de la version 7 de la norme BRC Food</p>
---	---

**📖 Contenu**

**Le référentiel : structure des exigences**

- Engagement de la Direction
- Plan de sécurité sanitaire des aliments – HACCP
- Système de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments
- Normes des sites
- Contrôle des produits
- Contrôle du processus personnel



**Les changements**

**Le processus d'audit et de certification**

**Évaluation des acquis en fin de formation**

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés BRC Food</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="text-align: center;">   </div>
---	--	---



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Être capable d'optimiser la préparation à un audit de certification BRC</li> <li>+ Maîtriser globalement le référentiel</li> <li>+ Utiliser les « trucs » de l'auditeur pour rendre ses propres audits plus performants</li> <li>+ Comprendre les évolutions des exigences de la norme (version 8)</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Deux jours, 14h</p> <p><b>👤 Public visé</b> Responsable Qualité</p> <p><b>📌 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
--	--

**📖 Contenu**

- BRC Global Standard Food Safety : quoi ? pour qui ?
- Les grandes familles d'exigences et les changements par rapport à la version 7
- Les exigences les moins bien comprises
- Les « trucs » de l'auditeur : ce qu'il regarde, ce qu'il aime voir
- Audit non annoncé ? le « dada » des distributeurs !

**JOUR 1**

**Besoins et attentes des participants**

**BRC :**

- Les origines du référentiel
- Le GFSI
- Le contexte de la grande distribution en France et en Grande-Bretagne

**BRC : mais finalement, pourquoi ?**

- La sécurité alimentaire en France et ailleurs
- La pression des distributeurs
- Exemples et conséquences

**Le référentiel : structure des exigences**

- Engagement de la Direction
- Plan de sécurité sanitaire des aliments – HACCP
- Système de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments
- Normes des sites
- Contrôle des produits
- Contrôle du processus personnel

**Les changements**

**Le processus de certification**

**Les modules facultatifs**

**Les exigences les moins bien comprises**

- Approche basée sur le risque exercice pratique
- Approbation des fournisseurs et des MP – exercice pratique
- Zones à haut risque et de grande précaution – exercice pratique
- Équipement de détection et d'élimination de corps étrangers – exercice pratique
- NEP – exercice pratique
- Gestion des allergènes – exercice pratique
- Authenticité des produits, allégations et chaîne de contrôle – exercice pratique

**JOUR 2**

**Les « trucs » de l'auditeur : ce qu'il regarde, ce qu'il aime voir**

- Fil conducteur
- Test de traçabilité
- La visite des ateliers
- Les réunions d'ouverture et de clôture

**Audit non annoncé ? le « dada » des distributeurs !**

- Combinaison avec un audit IFS non annoncé
- Avantages et inconvénients

**Résolutions et plan d'action**

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



**👍 Évaluations**

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours
- Enquête de satisfaction en fin de séance

**📚 Moyens pédagogiques**

- Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence

**👤 Intervenants**

- Experts métiers
- Auditeurs qualifiés BRC Food

**📅 Dates, lieux et prix**

Informations et devis sur demande



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Connaître les modalités de certification GlobalGap</li> <li>+ Maîtriser les exigences du référentiel Global Gap par une compréhension des points de contrôles et des critères de conformité</li> <li>+ Mettre en oeuvre les exigences de la norme</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable Global Gap</li> <li>• Toute personne chargée directement ou indirectement de la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire conformément au référentiel Global Gap</li> </ul> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

**📖 Contenu**

**Protocole de certification Global Gap (audit, classification des non-conformités)**

**Module « toutes exploitations »**

- Hygiène
- Santé, sécurité et protection sociale des ouvriers
- Gestion des matières polluantes, déchets et recyclage
- Conservation
- Réclamation, traçabilité, retrait et rappel
- Statut du Global Gap, usage du logo, ...
- Fraudes alimentaires
- Questions/réponses

**Module « cultures »**



- Jeunes plants
- Gestion et préservation du sol
- Application d'engrais
- Gestion de l'eau
- Lutte intégrée
- Produits phytopharmaceutiques
- Questions/réponses

**Module « fruits et légumes »**

- Gestion du site
- Gestion du sol
- Substrats
- Opération pré-récolte
- Manipulation des produits
- Questions/réponses

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés en Global Gap</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Découvrir les nouvelles exigences de la version 6</li> <li>+ Être capable de mettre en place les nouvelles exigences de la version 6</li> <li>+ Permettre aux participants d'interpréter le référentiel BRC Global standard for Packaging and Packaging Materials version 6 et de le mettre en place au sein de leur entreprise</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Deux jours, 14h*</p> <p><b>👤 Public visé</b> Toute personne chargée directement ou indirectement par la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire</p> <p><b>👉 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	--

\* Un jour pour les sites certifiés, deux jours pour les sites non certifiés

**📖 Contenu**

**JOUR 1**

**Engagement de la Direction et amélioration continue**

- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer les nouvelles exigences dans son système de management de la qualité et de la sécurité produit ?

**Système de management des dangers et des risques**

- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer ces nouvelles exigences dans son système de management de la qualité et de la sécurité produit ?

**Manuel de la qualité & de la sécurité des produits**

- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer ces nouvelles exigences dans son système de management (qualité et sécurité produit) ?

**JOUR 2**

**Rappel de la journée précédente**

**Normes relatives à l'environnement de l'usine**

- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer ces nouvelles exigences dans son système de management de la qualité et de la sécurité produit ?

**Maîtrise des produits et du procédé**



- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer ces nouvelles exigences dans son système de management (qualité et sécurité produit) ?

**Personnel**

- Évaluation de l'impact des nouveautés de la version 6
- Comment déployer ces nouvelles exigences dans son système de management (qualité et sécurité produit) ?

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés BRC Packaging</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="text-align: center;">   </div>
---	---	---



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Maîtriser les nouvelles exigences de la version 6</li> <li>+ Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme</li> <li>+ Se préparer aux changements de la nouvelle version BRC Packaging</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Deux jours, 14h*</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable QHSE</li> <li>• Responsable Hygiène, animateur QHSE</li> <li>• Auditeur des fournisseurs</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>📄 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	--

\* Un jour pour les sites certifiés, deux jours pour les sites non certifiés

**📖 Contenu**

**JOUR 1**



- Les changements majeurs de la version 6
- Exigences en matière de qualité du produit
- Culture qualité : comment répondre à cette nouvelle exigence
- Chapitre 1 : nouvelles exigences
- Chapitre 2 : nouvelles exigences
- Exercices sur des cas concrets

**JOUR 2**

- Exigences fondamentales
- Chapitre 3 : nouvelles exigences
- Chapitre 4 : nouvelles exigences
- Chapitre 5 : nouvelles exigences
- Chapitre 6 : nouvelles exigences
- Exercices sur des cas concrets
- Test d'évaluation

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**



<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés BRC Packaging</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Être capable d'interpréter les exigences du référentiel IFS Food Store</li> <li>+ Appréhender la pratique de mise en oeuvre des différentes exigences de l'IFS Food Store</li> <li>+ Optimiser la mise en rayon</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b></p> <p>Un jour et demi, 10h30</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <p>Toute personne chargée directement ou indirectement par la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire</p> <p><b>👉 Prérequis</b></p> <p>Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	---

## 📖 Contenu

### JOUR 1

- Accueil des participants, présentation, objectifs et recueil des attentes des participants
- Protocole d'inspection
- Notation des exigences
- Les « items système »
- Les « items KO »
- Les « items Alerte »
- Les « champs » de mesure (températures, surfaces sales, dates dépassées)



- Processus d'inspection des points de vente
- Reporting préparatoire de la visite du siège
- Reporting d'inspection du magasin
- Questions/réponses

### JOUR 2

- Reporting d'inspection du magasin (suite)
- Questions/réponses

**Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation**

**Formation disponible en intra-entreprise**

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés en IFS Food Store</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b></p> <p>Informations et devis sur demande</p> <div style="text-align: center;">   </div>
---	---	--



L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

<p><b>⊕ Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Maîtriser les nouvelles exigences de la norme</li> <li>+ Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme</li> </ul>	<p><b>🕒 Durée</b> Un jour, 7h</p> <p><b>👤 Public visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable QHSE</li> <li>• Responsable Hygiène, animateur QHSE</li> <li>• Auditeur interne</li> </ul> <p><b>📄 Prérequis</b> Cette formation ne nécessite aucun prérequis</p>
---	--

## 📖 Contenu



### Changements au niveau du protocole d'audit

### Changements au niveau des exigences :

- Responsabilités de la Direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédés de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants

Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation

Formation disponible en intra-entreprise

<p><b>👍 Évaluations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation des connaissances en début de formation</li> <li>• Évaluation des acquis en fin de formation et à 30 jours</li> <li>• Enquête de satisfaction en fin de séance</li> </ul> <p><b>📚 Moyens pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidéoprojection, étude de cas, travaux pratiques</li> <li>• Documents de la formation remis à chaque participant</li> <li>• Attestation de présence</li> </ul>	<p><b>👤 Intervenants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experts métiers</li> <li>• Auditeurs qualifiés en IFS Food Store</li> </ul>	<p><b>📅 Dates, lieux et prix</b> Informations et devis sur demande</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---	--



# ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET INSCRIPTION

Bulletin d'inscription.....	65
Conditions Générales de Vente.....	66
Accès .....	67





N° Organisme de formation : 91-34-04945-34 reconnu auprès de Monsieur Le Préfet de la région Occitanie

**Bulletin à retourner**

- Par Fax : 04 67 92 08 23
- Par mail : [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr)
- Par courrier : BIOFAQ Laboratoires – Mas des Cavaliers II – 491 Rue Charles Nungesser – 34130 MAUGUIO
- Par téléphone : 04 67 06 05 75

**La formation**

- Numéro de la formation :
- Intitulé de la formation :
- Date de la formation :
- Lieu de la formation :



BULLETIN D'INSCRIPTION – FORMATIONS

<b>Nom de l'établissement/entreprise :</b>	
Activité :	
Adresse :	
Code Postal :	Ville :
Téléphone :	Portable :
Fax :	Mail :
Siret :	OPCO :
Code NAF/APE :	
Responsable de la formation :	Mail :
Téléphone :	Portable :

<b>Participant (un bulletin par stagiaire) :</b>	
Nom :	Prénom :
Téléphone :	Portable :
Fax :	Mail :
Fonction :	
<input type="checkbox"/> Salarié de l'entreprise <input type="checkbox"/> Gérant ou responsable de l'établissement <input type="checkbox"/> Auto-entrepreneur <input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi	

**♿ Accessibilité des publics handicapés en formation**

Un aménagement est-il nécessaire pour votre participation ?  OUI  NON  
En cas de réponse positive, un référent handicap vous contactera pour réaliser le recueil de vos besoins spécifiques

**Règlement :**

**Personne chargée du dossier :**

Nom : ..... Prénom : ..... Date : .....  
Portable : ..... Mail : .....

Modalités de règlement :

- Règlement par l'entreprise (règlement lors de l'inscription)
- Règlement par le fond d'assurance formation
- par chèque  par virement  par prélèvement

Cachet de l'établissement et signature :

### 1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les présentes conditions générales de prestations de formations (ci-après les « Conditions ») s'appliquent aux prestations de formation professionnelle (ci-après les « Formations ») conclues entre BIOFAQ LABORATOIRES (ci-après « BIOFAQ ») et tout contractant pour les besoins de son activité professionnelle (ci-après le « Client »).

Les Conditions sont systématiquement communiquées aux Clients aux termes des documents commerciaux et/ou contractuels de BIOFAQ. Toute commande de Formations du Client implique sa connaissance et son acceptation préalable expresse et sans réserve des Conditions. Sauf convention contraire écrite et signée de BIOFAQ et du Client, les présentes Conditions prévalent sur tout autre document. BIOFAQ se réserve le droit de modifier unilatéralement et à tout moment les Conditions.

### 2. FORMATION DE LA CONVENTION – INSCRIPTION

A la demande du Client, BIOFAQ établit et transmet au Client un Devis comportant notamment la nature, les caractéristiques et les conditions tarifaires des Formations sollicitées par le Client (ci-après le « Devis »). Le Devis sera accompagné des présentes conditions générales de vente. La signature du devis vaut acceptation des conditions générales de vente.

Le Devis pourra préciser si les Formations sont réalisées au bénéfice de membres du personnel d'un Client (ci-après « Formation intra-entreprise ») ou au bénéfice de membres du personnel de plusieurs Clients (ci-après « Formation inter-entreprise »).

Les objectifs, les moyens mis en oeuvre et les modalités de réalisation des Formations sont détaillés dans un programme annexé au Devis.

Le Devis constitue une offre de Formations par BIOFAQ. La signature du Devis et ses annexes par le Client est réputé devenir une commande ferme et définitive (ci-après « La Commande »). La Commande devient une convention de formation professionnelle continue en application de la loi n°71-575 du 16 juillet 1971 portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Le Client personne physique entreprenant une Formation à titre individuel et à ses frais dispose d'un délai de rétractation de dix (10) jours calendaires à compter de la signature de la convention de formation professionnelle avec BIOFAQ (par Lettre recommandée avec avis de réception). Aucune somme ne sera alors exigée par BIOFAQ au Client.

BIOFAQ et le Client peuvent prévoir la réalisation de Formations complémentaires à celles convenues par la convention de formation professionnelle continue dont les conditions financières et d'exécution seront définies par avenant à ladite convention.

La Commande par le Client vaut inscription à la (aux) Formation(s), sous réserve des places disponibles concernant les Formations « inter-entreprises ». Le Client doit préciser à BIOFAQ l'identité du ou des membres de son personnel participant à la Formation convenue (ci-après le « Stagiaire »).

BIOFAQ se réserve le droit de refuser à tout moment l'admission d'un stagiaire.

BIOFAQ se réserve le droit de sous-traiter tout ou partie des formations, sous réserve de l'examen des compétences du sous-traitant, ce que le Client accepte expressément.

### 3. CONVOCATIONS – ATTESTATIONS DE FORMATION

Dix (10) jours calendaires maximum avant la première séance de la Formation convenue, BIOFAQ transmet au Client une convocation détaillant les renseignements pratiques relatifs au déroulement de la Formation. Pour les Formations « inter-entreprises » et/ou les Formations « intra-entreprises », le Client est tenu de transmettre à chaque Stagiaire la convocation délivrée par BIOFAQ à son attention.

A l'issue de la Formation, BIOFAQ délivre une attestation de formation au Client, jointe à la facture de la Formation. Le cas échéant, pour les Formations « inter-entreprises » et/ou les Formations « intra-entreprises », le Client est tenu de transmettre à chaque Stagiaire l'attestation de formation délivrée par BIOFAQ à son attention.

### 4. CONDITIONS FINANCIÈRES

Le prix des Formations est hors taxes sur la Commande et bénéficie de l'exonération de la taxe sur la valeur ajoutée (ci-après « TVA ») prévue par l'article 261, 4, 4°, a) du Code général des impôts.

La Commande peut également prévoir des frais supplémentaires mis à la charge du Client pouvant être soumis à la TVA.

Sauf stipulation contraire du Client sur la Commande à l'article 5 des Conditions, le Client est tenu du règlement intégral du prix des Formations, et plus généralement de toute autre rémunération convenue avec BIOFAQ.

### 5. CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Les factures émises par BIOFAQ sont payables à trente (30) jours fin de mois à compter de leur date d'émission.

BIOFAQ se réserve le droit de demander le paiement d'un acompte de trente pourcents (30%) du prix total TTC figurant sur la Commande.

Lorsque le Client est une personne physique entreprenant une Formation à titre individuel et à ses frais, le paiement de cet acompte ne peut intervenir avant le terme du délai de rétractation prévu par l'article 2. Le paiement du solde est alors échelonné au fur et à mesure du déroulement de la Formation.

Si le Client souhaite qu'un organisme tiers (ex. organisme paritaire collecteur agréé) concoure en totalité ou en partie au règlement du prix convenu, il doit en informer BIOFAQ.

Tout défaut de paiement à l'échéance emporte l'application de plein droit de pénalités dont le taux est fixé à trois (3) fois le taux d'intérêt légal de la période sanctionnée. Les pénalités sont exigibles sans mise en demeure préalable du Client.

En outre, tout défaut de paiement à l'échéance entraîne de plein droit au choix de BIOFAQ :

- la facturation au Client des frais de relance, de mise en demeure, de recouvrement et plus généralement des frais divers de toute nature liés au recouvrement des sommes dues à BIOFAQ ; et/ou
- le droit (i) de suspendre et/ou de résilier la Formation concernée ou toute autre Formation en cours avec le Client, (ii) d'exiger le paiement intégral de toute Formation future convenue, (iii) d'exiger la compensation des montants dus avec toute sommes à devoir à quelque titre que ce soit à l'égard du Client.

### 6. ACCÈS AUX LOCAUX

Le Client s'engage à tout mettre en oeuvre pour faciliter l'accès de ses locaux en vue d'une collaboration optimale dans le cadre du contrat de Formation. BIOFAQ met également à disposition une salle de formation pour les formations réalisées au sein du Laboratoire.

Le Client reconnaît que tout manquement aux obligations prévues au présent article est susceptible d'affecter la qualité de la Formation.

### 7. ANNULATION – REPORT

7.1. Du fait de BIOFAQ : BIOFAQ se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une Formation et/ou d'une séance de formation. BIOFAQ informe le Client dans les plus brefs délais du report ou de l'annulation de la Formation et/ou de la séance de formation en cause et lui propose une ou plusieurs dates en vue d'une nouvelle formation et/ou séance de formation. Dans les cinq (5) jours suivant cette proposition, le Client doit formuler sa réponse à BIOFAQ. Aucune indemnité ne sera versée au Client à raison d'un report ou d'une annulation du fait de BIOFAQ.

7.2. Du fait du Client : Principes généraux : Le Client peut demander par écrit l'annulation ou le report de la Formation/, ou d'une séance de formation et/ou de l'inscription d'un Stagiaire. Cette demande doit être reçue par BIOFAQ quinze (15) jours calendaires avant la première séance de formation.

Pour les Formations « inter-entreprise » : Toute demande d'annulation [ou de report] non conforme aux conditions visées ci-dessus entraîne l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de trente pourcents (30%) du prix TTC convenu. Le montant de cette indemnité pourra être imputé en priorité sur l'acompte réglé par le Client. Tout absentéisme à une séance de formation ou abandon de la Formation par un Stagiaire non justifié par un certificat médical emporte l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de trente pourcents (30%) du prix TTC convenu. L'application de cette indemnité est exclusive du règlement d'un acompte par le Client. Les frais de déplacement d'un formateur à une formation non exécutée du fait du Client sont refacturés au Client.

Pour les formations « intra-entreprise » : Toute demande d'annulation [ou de report] non conforme aux conditions visées ci-dessus entraîne l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de cinquante pourcents (50%) du prix TTC convenu. Le montant de cette indemnité pourra être imputé en priorité sur l'acompte réglé par le Client. Tout absentéisme ou abandon de la formation par un Stagiaire, non justifié par un certificat médical, emporte l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de cinquante pourcents (50%) du prix TTC convenu. L'application de cette indemnité est exclusive du règlement d'un acompte par le Client. Les frais de déplacement d'un formateur à une formation non exécutée du fait du Client sont refacturés au Client.

BIOFAQ se réserve le droit de sous-traiter tout ou partie de la formation à un consultant externe sous réserve de l'examen de ses compétences.

L'acceptation des présentes conditions générales de vente par le Client vaut acceptation d'une éventuelle sous-traitance de la formation.

### 8. RESPONSABILITÉ

Le Client reconnaît avoir reçu le « Règlement intérieur pour les stagiaires du Pôle Formation » (BFAQ-PREF-Int001) et s'engage à ce que chaque Stagiaire en ait eu connaissance avant la première séance de formation et en respecte toutes les stipulations. Le Client s'engage à souscrire et à maintenir une assurance civile professionnelle couvrant tous dommages causés par le Client et/ou ses préposés Stagiaires durant la Formation. Le Client s'engage à se substituer à toute action exercée par un tiers contre BIOFAQ pour tout dommage causé par le Client et/ou ses préposés Stagiaires.

Les Stagiaires restent soumis au pouvoir de discipline de leur employeur et sont tenus de respecter le règlement intérieur de BIOFAQ. Le non-respect du règlement intérieur de BIOFAQ peut être une cause d'exclusion du Stagiaire de la Formation et/ou de non délivrance de l'attestation de formation.

### 9. DURÉE – RÉSILIATION

Sauf stipulation contraire écrite et acceptée par BIOFAQ et le Client, tout contrat ou Conditions ayant pour objet la réalisation d'une Formation est conclu pour une durée indéterminée.

BIOFAQ et le Client peuvent résilier unilatéralement un contrat ou les Conditions ayant pour objet la réalisation d'une Formation, sous réserve d'en informer l'autre partie par courrier avec avis de réception avec un préavis de trois (3) mois.

### 10. CONFIDENTIALITÉ – IMPARTIALITÉ

BIOFAQ s'interdit de communiquer à tout tiers sans l'accord préalable du Client, toute information relative aux Analyses et/ou Audits. Le personnel de BIOFAQ est contractuellement tenu au secret professionnel. Les activités du laboratoire sont réalisées en toute impartialité.

### 11. RÉFÉRENCIEMENT

Le Client accepte que son nom et/ou les prestations accomplies pour son compte par BIOFAQ figurent sur les documents commerciaux de BIOFAQ.

### 12. LOI APPLICABLE – JURIDICTION

Les Parties s'efforcent de résoudre à l'amiable tout litige découlant des présentes Conditions. Les présentes Conditions sont régies par leur validité, leur interprétation et leur exécution par la loi française. **En cas de litige, les tribunaux de Montpellier sont seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.**

### 13. MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE - DROIT DE PROPRIÉTÉ

Tous les outils et les supports pédagogiques sont la propriété exclusive de BIOFAQ et sont protégés par le droit d'auteur. Ils sont mis à la disposition des Stagiaires aux fins de la bonne exécution de la Formation et ne peuvent être cédés au Client et/ou aux Stagiaires sauf accord exprès préalable de BIOFAQ.

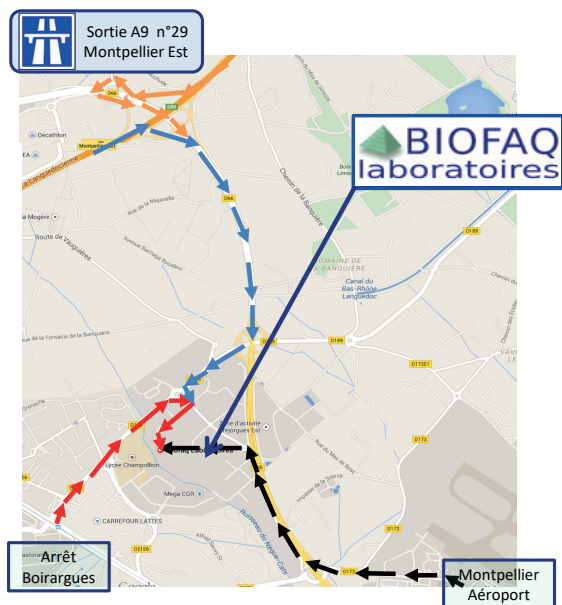
En conséquence, toute utilisation, exploitation, reproduction, la diffusion ou communication au public sans l'autorisation expresse préalable de BIOFAQ est constitutive de contrefaçon.

### 14. DONNÉES PERSONNELLES

Les données personnelles que vous communiquez à BIOFAQ sont destinées à la gestion des formations et l'enregistrement des inscriptions. Elles peuvent aussi compléter le fichier clientèle à des fins de prospection commerciale. Elles ne peuvent être diffusées à des tiers. Elles sont collectées par BIOFAQ, responsable du traitement de celles-ci. Les données sont conservées et utilisées pour une durée conforme à la législation en vigueur. Conformément à la Loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition. Cette garantie ne s'applique pas pour les traitements à finalité statistique dès lors que ces derniers n'abordent les données de manière anonyme et globalisée. Vous pouvez, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer votre droit en adressant votre demande par mail à l'adresse : [rgpd@groupecarso.com](mailto:rgpd@groupecarso.com) ou par voie postale à l'adresse du siège social de BIOFAQ. La réponse sera adressée dans le mois suivant la réception de la demande.

Date :

Signature du Client :



## Par Train

À la Gare Saint Roch, prendre la ligne de tram 3 en direction de Lattes ou Pérols. Descendre à l'arrêt « Boirargues » puis suivre l'itinéraire par Tram.

## Par Tram (environ 20 min à pied, à partir de l'arrêt « Boirargues »)

➔ Prendre la ligne de tram 3 jusqu'à l'arrêt « Boirargues ». Prendre la direction de « Mauguio-Centre ». Au deuxième rond-point, tourner à droite. Au rond-point suivant, tourner à nouveau à droite et remonter jusqu'à BIOFAQ Laboratoires.

## Par l'autoroute A9 (environ 10 min en voiture, à partir de la sortie d'autoroute)

### ➔ A9 – direction Montpellier, Sète :

Rejoindre A9 et rester à droite à l'embranchement pour continuer sur A709. Prendre la sortie 29 vers Montpellier-centre/Carnon/Aéroport Fréjorgues. Prendre la 4ème sortie du rond-point direction A9 Nîmes-Lyon pour rejoindre la D66 direction Lattes/ Fréjorgues Ouest.\*

### ➔ A9 – direction Nîmes :

À la sortie Montpellier Est n°29, prendre la D66 en direction de Lattes/ Fréjorgues Ouest.\*

\*Rejoindre ensuite la D189 (sortie Lattes/Fréjorgues ouest). Au rond-point, prendre la troisième sortie dans la rue St Exupéry. Au rond-point suivant, prendre la première sortie et remonter jusqu'à BIOFAQ Laboratoires.

## ✕ Par l'aéroport (environ 6 min en voiture)

➔ Prendre la direction Nord-Ouest. Au rond-point, tourner à la première sortie. Continuer tout droit sur la D172. Au prochain rond-point, prendre la deuxième sortie sur la Rue Hélène Boucher et continuer sur 1km. Enfin, au dernier rond-point, prendre la troisième sortie sur la Rue Charles Nungesser.

## HÉBERGEMENT ET RESTAURATION À PROXIMITÉ

### HÉBERGEMENT

- **Forme-hôtel Montpellier**

185 Rue Charles Lindbergh  
34130 MONTPELLIER-MAUGUIO  
04 67 99 00 87

- **Hôtel Première classe Montpellier (2 étoiles)**

Chemin de Saint-Hubert  
34970 LATTES  
0 892 70 73 02

- **Fasthôtel montpellier est ParcExpo**

228 Rue Du Rajol  
Espace Commercial Fréjorgues-Est  
34130 MAUGUIO  
04 67 22 05 50

- **Hôtel Kyriad Montpellier Aéroport**

273 Rue Roland Garros  
Espace Commercial de Fréjorgues Ouest  
34130 MAUGUIO  
04 67 99 20 00

### RESTAURATION

- **La table marocaine**

135 Rue Roland Garros – 34130 MAUGUIO  
04 67 63 29 10

- **Le teatro**

41 rue François Coli – 34130 MAUGUIO  
04 67 42 28 59

- **Saveurs du Monde**

105 Avenue Figuière – 34970 LATTES  
04 67 83 93 18

- **Lou Pai d'Aqui**

Rue Louis Lumière – 34970 LATTES  
04 67 83 93 18

- **Buffalo Grill**

Rue Marcel Pagnol – 34970 LATTES  
04 67 65 59 04

# GLOSSAIRE

- **GEMRCN** « Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition »
- **TAR** « Tours aéroréfrigérantes » ou « tour de refroidissement »
- **EHPAD** « Etablissement d'Hébergement pour Personnes âgées Dépendantes »
- **ERP** « Etablissement Recevant du Public »
- **IAA** « Industrie Agroalimentaire »
- **PME** « Petites et Moyennes Entreprises »
- **OPCO** « Opérateurs de Compétences »
- **PMS** « Plan de Maîtrise Sanitaire »
- **TIAC** « Toxi-infections Alimentaires Collectives »
- **DLC** « Date Limite de Consommation »
- **DDM** « Date de Durabilité Minimale »
- **TPE** « Très Petites Entreprises »
- **PAI** « Projet d'Accueil Individualisé »
- **CCLIN** « Réseau des Centres de Coordination de Lutte contre les Infections Nosocomiales »



**BIOFAQ Laboratoires**

491 rue Charles Nungesser  
Mas des Cavaliers II  
34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23  
[contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)