

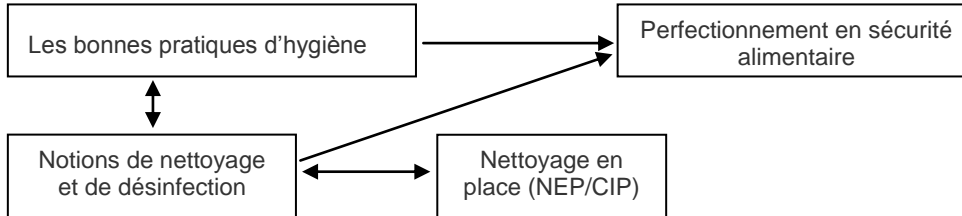
Sécurité Alimentaire & Qualité

<i>Filière formations IFP sécurité alimentaire et qualité</i>	2
<i>Informations générales</i>	5
<i>Aspects pratiques</i>	6
<i>Remboursement des frais salariaux: congé éducation payé</i>	7
Formations pour personnel de terrain	
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène	8
Perfectionnement en sécurité alimentaire (pour opérateurs de production).....	9
Maintenance & bonnes pratiques d'hygiène	10
Notions de nettoyage et de désinfection pour opérateurs de production	11
Nettoyer avec une station de nettoyage en place (NEP/CIP)	12
Sécurité alimentaire de base pour chefs d'équipe et relais-qualité	13
Faire passer le message hygiène aux opérateurs (pour chefs d'équipe et relais qualité).....	14
Cadre légal	
Notions de législation en sécurité alimentaire.....	15
Bonus: Comment en profiter? Malus: Comment y échapper?	16
Traçabilité, rappel des produits et notification obligatoire	17
Législation relative aux additifs alimentaires.....	18
Étiquetage légal des denrées alimentaires pré-emballées	19
Alimentarité des emballages.....	20
Les risques chimiques	21
Les risques allergènes	22
Les principes de base de la méthode HACCP	23
Sécurité alimentaire et HACCP: formation de base pour responsable qualité	24
Formations aux guides sectoriels d'autocontrôle	25
Formation et accompagnement à l'autocontrôle (arrêté royal du 14/11/2003).....	26
Accompagnement dans la mise en place de votre système d'autocontrôle	28
Accompagnement dans l'amélioration de votre système d'autocontrôle/ de votre référentiel	29
Référentiels commerciaux	
Les exigences de la norme BRC.....	30
Les exigences du référentiel IFS.....	31
Passer du BRC à l'IFS	32
Update BRC : de la version 5 à la version 6	33
Update IFS: de la version 5 à la version 6	NOUVEAU 34
Les exigences du référentiel Comeos Food pour PME	35
Les exigences de la norme ISO 22 000	36
ISO 22000 et les programmes préalables (PRP).....	37
Les exigences de la Norme FSSC 22000	38
Accompagnement dans la mise en place du référentiel (BRC, IFS, 22000, Comeos,...)	39
Accompagnement dans l'amélioration de votre système d'autocontrôle/ de votre référentiel	29
Audits	
L'audit interne d'un système d'autocontrôle (HACCP, BRC, IFS, ISO22000)	40
L'audit HACCP fournisseurs	41
Microbiologie	
Microbiologie (notions).....	42
Interpréter les résultats d'analyses microbiologiques.....	43
Plan d'analyses et de contrôles microbiologiques: mise en place.....	44
Validation des mesures de maîtrise liées à la température.....	45
Autres formations pour responsables qualité	
Hygiène des équipements	46
Elaborer un plan de nettoyage-désinfection.....	47
Achat et réception de matières premières	48
Entreposage et transport & bonnes pratiques d'hygiène	49
Etablir la durée de vie d'un produit.....	50
Food Defense (protection contre les contaminations intentionnelles).....	51
Gestion d'incidents	NOUVEAU 52
Gestion de projets.....	NOUVEAU 53
<i>Formulaire d'inscription</i>	55

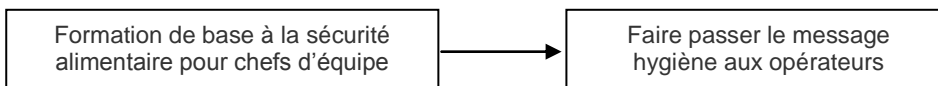
Filière formations IFP sécurité alimentaire et qualité

A. FORMATION POUR PERSONNEL DE TERRAIN

PARCOURS « OPERATEUR »

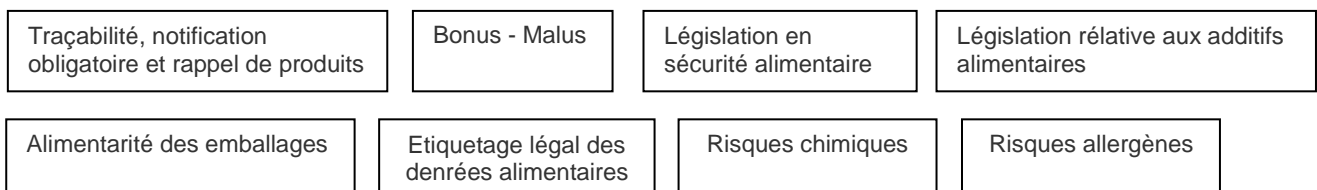


PARCOURS « CHEF D'EQUIPE »

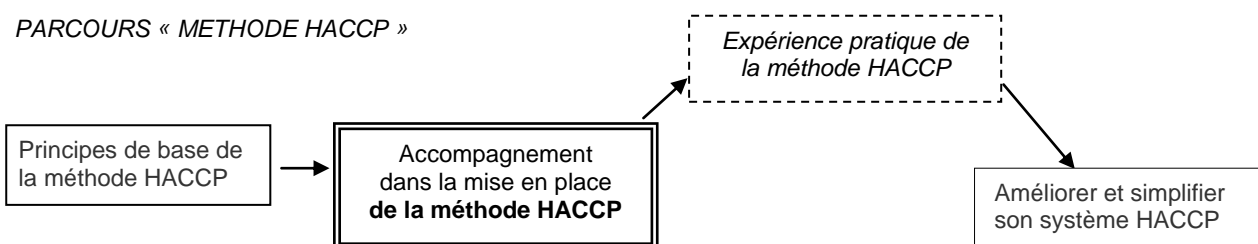


B. CADRE LEGAL

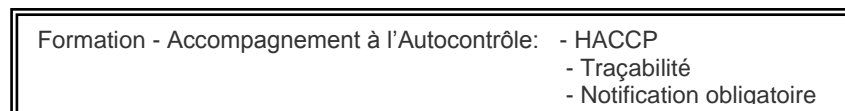
PARCOURS « SECURITE ALIMENTAIRE & LEGISLATION »



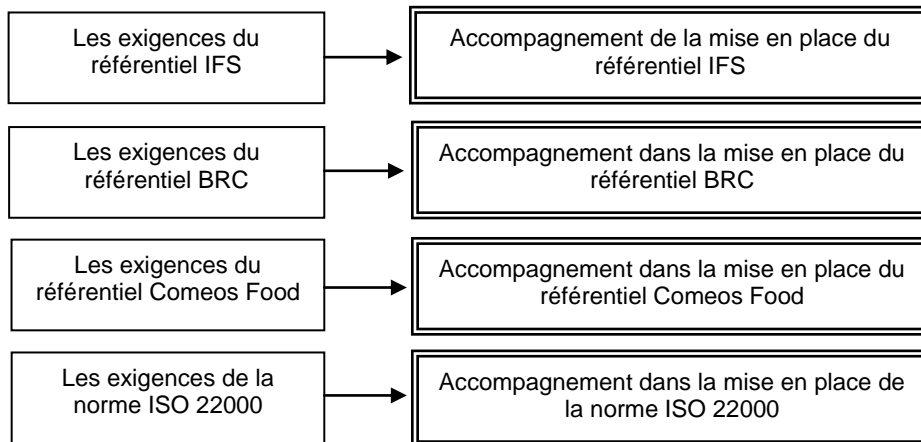
PARCOURS « METHODE HACCP »



PARCOURS « FORMATION - ACCOMPAGNEMENT A L'AUTOCONTROLE »



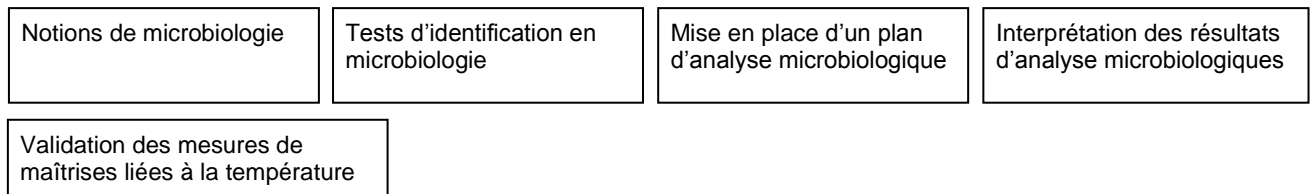
C. LES REFERENTIELS COMMERCIAUX



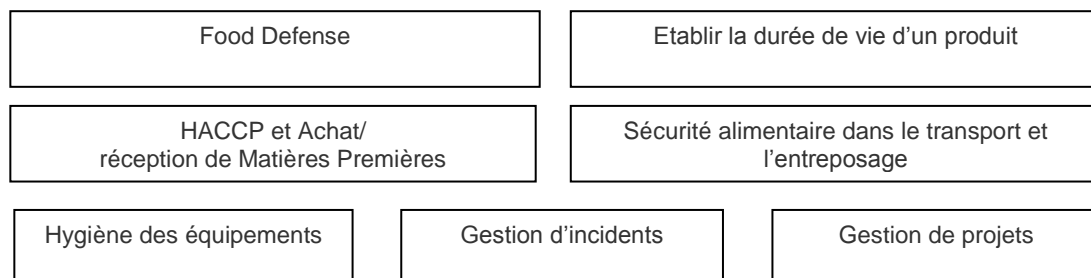
D. AUDIT



E. MICROBIOLOGIE



F. AUTRES MODULES POUR RESPONSABLES QUALITE



MODULES DE BASE POUR RESPONSABLE QUALITE



Informations Générales

Conditions générales pour toutes les formations dont l'IFP vous rembourse tout ou partie des frais d'inscription

(formations organisées par l'IFP, formations organisées par nos partenaires, et formations sur mesure)

- Les membres de votre personnel ressortent de la:
 - CP 118 (ouvriers) ou de la CP 220 (employés) (ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 048, 051, 052, 058, 158, 258, 848)
 - ~ Même les travailleurs intérimaires occupés dans votre entreprise peuvent suivre des formations IFP aux mêmes conditions avantageuses que vos travailleurs fixes.
 - ~ Le plan de formation et la politique d'accueil doivent être concertés avec le comité d'entreprise ou la délégation syndicale.
 - CP 119 (ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 057 ou 157)
- La formation a lieu pendant les heures de travail et si ce n'est pas le cas, alors les heures de formation doivent être rémunérées ou récupérées.

Conditions spécifiques pour les formations interentreprises organisées par l'IFP

Comment s'inscrire?

Les inscriptions aux formations interentreprises organisées par l'IFP se font exclusivement par écrit :

- à l'aide du formulaire d'inscription «Formations inter entreprises organisées par l'IFP», inclus dans la présente brochure,
- ou via notre site web : www.ipv-ifp.be

Le formulaire d'inscription - dûment complété - est retourné à l'IFP. Après réception de ce document, nous vous envoyons une lettre de confirmation, accompagnée de plus amples informations pratiques. L'inscription n'est définitive qu'après la réception de cette lettre de confirmation.

Paiement

Pour les formations payantes, vous recevrez la facture après inscription. Celle-ci devra être acquittée avant le début de la formation.

Les formations interentreprises organisées par l'IFP peuvent pas être payées par chèques formation.

Certificat : Au terme de la formation, les participants reçoivent, sur demande, une attestation pour la formation suivie.

Annulation?

Toute annulation d'inscription intervient uniquement par écrit et au plus tard une semaine avant le début de la formation. Passé ce délai, toute annulation ou absence sans justificatif valable sera sanctionnée :

- pour une formation payante, par le montant intégral de l'inscription
- pour une formation gratuite, par une somme minimale de € 150 par personne et par jour.

L'IFP se réserve le droit d'annuler une formation si le nombre requis de participants n'est pas atteint ou en cas de force majeure (par ex. maladie de l'instructeur). L'IFP ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages qui s'ensuivraient.

Conditions spécifiques pour les formations interentreprises organisées par nos partenaires

Pour les formations organisées par nos partenaires, ce sont leurs conditions propres qui s'appliquent! Nous vous invitons donc à contacter le formateur externe pour toute information relative aux formalités d'inscription, conditions de paiement, modalités d'annulation, formulaires d'évaluation, attestations de présence,... Vous trouverez leurs coordonnées sur la fiche de formation.

- L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP. Le montant de l'intervention financière est indiqué pour chaque formation reprise dans la brochure.
- Les formations gratuites organisées par nos partenaires ne peuvent pas être payées par chèques formation.
- L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.

Aspects pratiques

Choix entre la formule inter entreprises et intra entreprise

La plupart des modules peuvent être organisés en inter entreprises ou en intra entreprise (les 'accompagnements' n'existent qu'en intra entreprise).

Comment choisir entre l'une ou l'autre de ces formules?

Vous souhaitez une formation sur mesure, orientez-vous vers la formule « intra entreprise ». Le formateur vient donner la formation dans votre entreprise. Ceci lui permet d'adapter le contenu à vos spécificités et de déterminer les dates de formation de commun accord avec vous. Les formations en intra entreprise sont payantes mais l'IFP intervient financièrement à concurrence d'environ la moitié de la facture du formateur!

Si vous ne souhaitez former qu'un à quatre de vos collaborateurs (au total ou à la fois), orientez-vous a priori vers la formule «inter entreprises». Elle permet un enrichissement par échanges d'expériences avec des participants d'autres entreprises.

Organisation pratique des sessions interentreprises de la filière «sécurité alimentaire»

Nous ne fixons pas à l'avance les dates de formation! Une session est activée dès le moment où nous enregistrons la 4ème inscription. La formation est alors fixée pour environ un mois plus tard de manière à ce que vous soyez informés à temps de la date (par le biais d'une confirmation).

Personne de contact

Jean-Denis Hennebert, conseiller en formation responsable de la filière "Sécurité alimentaire et qualité », GSM : 0473 654 244, hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be.

Remboursement des frais salariaux via le congé éducation payé (CEP)

Remboursement des frais salariaux - CEP

En tant qu'employeur, une part importante des coûts salariaux vous est remboursée pour les heures que vos travailleurs passent en formation.

Les principales conditions pour récupérer les coûts salariaux sont les suivantes :

- Le travailleur suit minimum 32h de formation, endéans 365 jours consécutifs.
- Pour arriver au 32h, vous pouvez combiner entre elles des formations différentes au sein d'une même filière, par exemple HACCP avec BRC ou bien néerlandais avec anglais .
- Une formation peut être combinée avec certaines formations qui sont considérées comme nécessaires ou essentielles pour tout travailleur de l'industrie alimentaire. Voici quelques exemples de ces formations essentielles: sensibilisation à l'hygiène, français, ergonomie, ...
- La formation suivie correspond à un programme reconnu pour le CEP.

Vous ne connaissez pas le montant du remboursement au moment où vous introduisez la demande. Le remboursement est limité à un montant forfaitaire par heure de congé éducation. Ce montant est déterminé selon une certaine formule fixée par arrêté royal. Le forfait pour le remboursement est limité à € 21,65 par heure pour l'année scolaire 2011-2012.

Si votre entreprise peut bénéficier du CEP, l'IFP vous le communiquera automatiquement après la formation. L'IFP vous procure les attestations souhaitées contre le paiement de € 25 par attestation, à titre de frais administratifs. Conseil: vous pouvez communiquer les heures de formation à votre secrétariat social à l'aide des documents de prestations

Pour plus d'infos sur le CEP

Consultez notre site web à l'adresse suivante : www.ipv-ifp.be/cep.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Groupe-cible

- Les travailleurs de l'entreprise liés à la production: les contremaîtres, le personnel de laboratoire, ... et en particulier les ouvriers de production et d'entretien.
- Les demandeurs d'emploi orientés vers les métiers liés à la production alimentaire.

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- comprendra ce qu'est un danger alimentaire et comment il apparaît
- connaîtra les grands principes de bonnes pratiques en matière d'hygiène
- sera capable d'identifier les sources de contamination potentielles
- pourra mettre en place les bonnes pratiques qui s'imposent pour prévenir ces contaminations
- comprendra les principes de la méthode HACCP et saura ce qu'est un "CCP"
- comprendra les grands principes de la traçabilité

Méthode

Les points abordés dans cette partie sont basés sur des situations concrètes que nos formateurs ont observées lors de leur expérience en entreprise. Ces exemples sont illustrés par des photos digitalisées et des cassettes vidéo.

Contenu

- Importance de l'hygiène dans l'industrie alimentaire
- Les 3 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques
- Notions de microbiologie: les principaux types de micro-organismes ; le développement des bactéries et la contamination des aliments ; les intoxications alimentaires les plus courantes
- Les sources de contamination ; identifier les sources de contamination par la méthode dite des " 5 M " (Le milieu, la main d'œuvre, les matières premières, le matériel et l'équipement, les méthodes de travail).
- Maîtriser les sources de contamination
- Notions de la méthode HACCP
- Notions de traçabilité

Durée indicative

4 h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
nombre de participants	max. 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Sites régionaux de Forem-Formation	FORMALIM	Christine Mathieu - 087/78 95 83 christine.mathieu@forem.be Carmelo Amorosi - 087/78 95 80 carmelo.amorosi@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Perfectionnement en sécurité alimentaire (pour opérateurs de production)

Groupe-cible

Les travailleurs de l'entreprise liés à la production, et en particulier les ouvriers de production.

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera initié aux enjeux de la sécurité alimentaire et de la qualité dans une entreprise alimentaire.

Pré-requis

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène (cf. module de formation "les bonnes pratiques d'hygiène")

Contenu

- Notion de qualité des aliments
- Notions de législation: l'hygiène et les conditions d'agrément, l'autocontrôle, légilsation et produit fini, la traçabilité, la notification obligatoire
- Les exigences des clients, les certifications (BRC, IFS, ISO 22000, ...)
- Les audits
- La méthode HACCP (objectifs et philosophie, les 7 principes, les 14 étapes, ...)
- Les enregistrements
- Les grands principes de la traçabilité (codes-barre, ...)
- Rôle et responsabilité de tous pour assurer le respect de la qualité

Durée indicative

4 h

SUR MESURE – Cette formation est uniquement organisée sur mesure

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Maintenance & bonnes pratiques d'hygiène

Groupe-cible

Le personnel de maintenance, les ouvriers d'entretien.

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- comprendra les différents dangers susceptibles d'altérer la sécurité d'un aliment;
- pourra mettre en place les bonnes pratiques qui s'imposent pour prévenir ces dangers, en particulier par rapport aux activités de maintenance et d'entretien.

Méthode

Les points abordés dans cette partie sont basés sur des situations concrètes que nos formateurs ont observées lors de leur expérience en entreprise. Ces exemples sont illustrés par des photos digitalisées et des cassettes vidéo.

Contenu

- Notions de sécurité alimentaire et lien avec la méthode HACCP
- Les 3 types de dangers HACCP: microbiologiques, mais aussi chimiques et physiques !
- Etudes des dangers en particulier dus à l'activité de maintenance et comment les prévenir.

Exemples typiques :

- abandon du petit matériel et de chiffons dans les ateliers
- tenues vestimentaires adéquates
- lavage des mains
- maintenance préventive pour éviter les risques de type " physiques " (boulons mal serrés)
- risques chimiques : utilisation d'huiles alimentaires

Durée indicative

4 h

SUR MESURE – Cette formation est uniquement organisée sur mesure

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Notions de nettoyage et de désinfection (pour opérateurs de production)

Groupe-cible

Les opérateurs de production, les chefs d'équipe

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- connaîtra les différents types de souillure
- connaîtra les étapes du nettoyage et de la désinfection
- pourra appliquer correctement le plan de nettoyage et de désinfection tel que déterminé en interne par l'entreprise

Méthode

Remarque: nous recommandons fortement d'organiser cette formation sur mesure dans votre entreprise même.

Contenu

- Rappel des objectifs du nettoyage et de la désinfection
- Lien entre plan de nettoyage et de désinfection et la méthode HACCP
- Les souillures
 - L'état des souillures
 - La nature des souillures : les souillures minérales, organiques, biologiques, composites

- Notions de techniques de nettoyage
 - La composante chimique
 - La composante physique
 - La composante mécanique : les différents types de nettoyage (manuel, à la pression, à la mousse ou au gel, par immersion, NEP/CIP)
 - La composante temps
 - La composante humaine
- Les techniques de désinfection
 - Désinfection physique : la chaleur
 - Désinfection chimique : propriétés des désinfectants, qualités d'un bon désinfectant
 - Modes d'application des désinfectants
- Aperçu des produits de n&d
 - Les détergents
 - Les désinfectants
- Les fiches techniques et de sécurité des produits de n&d
 - Stockage et utilisation des produits
- Aspects de sécurité du travailleur liés à l'utilisation des produits de n&d
- Le matériel de n&d
 - Les différents types de matériel, entretien, stockage, identification en fonction des zones à nettoyer
- L'enregistrement des opérations de n&d
 - Enregistrement des opérations
 - Contrôle des opérations : visuel, microbiologique, chimique
 - Enregistrement et utilisation des résultats des contrôles

Durée indicative

4 h

SUR MESURE – Cette formation est uniquement organisée sur mesure

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
Infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Nettoyer avec une station de nettoyage en place (NEP/CIP)

Groupe-cible

Les travailleurs de l'entreprise liés à la production, et en particulier les ouvriers de production néophyte dans l'activité de NEP/CIP.

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et savoir-faire pour assurer le nettoyage et la désinfection des installations et de la zone de travail au moyen d'une station de NEP / CIP

Méthode

Explications théoriques s'appuyant sur une station de nettoyage suivies d'exercices pratiques sur la station

Contenu

Le fonctionnement d'une station NEP (théorie illustrée)

- Fonctions, conditions d'utilisations, performances, principe général
- Conduire une unité de nettoyage en place :
- Contrôler et réguler la température des détergents avant lavage
- Mesurer le niveau haut dans la cuve pour le remplissage
- Mesurer le niveau bas avant les pompes centrifuges (pour éviter qu'elles ne tournent à sec)
- Mesurer le pH pour déterminer la fin du lavage
- Régler la durée des cycles

Exercices pratiques : effectuer des opérations de nettoyage sur les installations suivantes :

- La pasteurisation (lait pasteurisé),
- La cuve de maturation (yaourt)
- Le concentrateur (lait concentré)
- L'atomiseur (lait en poudre)
- La cuve de pasteurisation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
VERVIERS FORMALIM	à déterminer	8 h	de 08h00 à 16h30 (prévoir sandwiches)	FORMALIM	IFP/121/41/0103/ 25752/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Sécurité alimentaire de base pour chefs d'équipe et relais-qualité

Groupe-cible

Les chefs d'équipe, les ouvriers relais-qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant connaîtra les éléments relatifs à la sécurité alimentaire pour pouvoir assurer sur le terrain son rôle de guideur des opérateurs sur le plan de la sécurité alimentaire.

Contenu

- Notion de qualité des aliments
- Les micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires
- Notions de législation: l'hygiène et les conditions d'agrément, l'autocontrôle, législation et produit fini, la traçabilité
- Les exigences des clients, les audits
- Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- La lutte contre les nuisibles
- La méthode HACCP (objectifs et philosophie, les 7 principes, les 14 étapes, ...)
- Les enregistrements
- Les grands principes de la traçabilité

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	Paul Meunier (SQS Conseil sprl)	IFP/121/41/010 3/25753/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Faire passer le message hygiène aux opérateurs (pour chefs d'équipe et relais qualité)

Groupe-cible

Les chefs d'équipe, les ouvriers relais-qualité, le responsable qualité.

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera en mesure de :

- communiquer et convaincre, au quotidien, leur équipe de l'importance du respect des consignes relatives à l'hygiène ;
- agir pour corriger les comportements concrets inadéquats.

Pré-requis

Connaissance des exigences relatives aux bonnes pratiques d'hygiène du personnel et au système HACCP mis en place dans l'entreprise.

Les participants doivent être convaincus de l'importance du respect de ces exigences. Par ailleurs, il est également nécessaire que l'ensemble du personnel ait bénéficié de ce type de (in)formation au préalable (par un formateur interne ou externe).

NB : notre formation " formation de base à la sécurité pour chef d'équipe " si nécessaire

Contenu

1er jour :

- Quelles sont nos attentes concrètes en matière d'hygiène vis-à-vis des membres de notre équipe ?

- Qu'avons-nous déjà mis en place ? (échange en groupe)
- Rappel des éléments essentiels en matière d'hygiène
- Le rôle du chef d'équipe en matière d'hygiène
- Le rôle du responsable qualité
- La relation entre le chef d'équipe et le responsable qualité
- Communiquer sur le sujet de l'hygiène
- La communication
- L'écoute active
- Les émotions
- Particularités du message " hygiène "
- Lien entre les activités des membres de notre équipe et les règles d'hygiène : donner un objectif et/ou une instruction - déléguer une tâche
- Exercices de communication d'un message préparé en sous-groupe
- Synthèse des réussites et difficultés
- Projet d'observation et d'essai de mise en pratique à préparer pour le second jour.

2ème jour :

- Ce deuxième jour est essentiellement consacré à la mise en pratique des éléments du 1er jour.
- Synthèse des observations réalisées et des difficultés rencontrées
- Exercices de communication
- Faire une remarque à un de mes collaborateurs: développer mon assertivité : être ferme tout en gardant un contact positif
- Elaboration d'un plan de progrès personnel
- Bilan de la formation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel « Les Trois Clés »	à déterminer	16 h	09h00-17h00, avec lunch	Yves Honorez (Lapiere & Libert SCRL)	IFP/121/41/0103/ 25754/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Notions de législation en sécurité alimentaire

Groupe-cible

- Les responsables qualité
- La direction de l'entreprise

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une vision claire des grandes lignes de la législation belge et européenne relative à la sécurité alimentaire.

Contenu

Introduction

- La répartition de compétences entre législation EU et belge
- Une vue d'ensemble de la législation
- Terminologie : explication de termes fréquemment utilisés
- Le contexte international (« Codex Alimentarius »)

Les grandes lignes de la législation

- La « General Food Law »
- Le règlement EU 178/2002
- L'AR (belge) sur l'autocontrôle
- Les règlements EU 852/2004 (H1) et 853/2004 (H2)
- Et leur traduction en droit belge

Législation sur l'HACCP en détail

- Les risques microbiologiques
 - ~ Règlements 2073/2005, 1441/2007,...
 - ~ Les législations dites « verticales »
- Les risques chimiques
 - ~ Les additifs, les contaminants, les pesticides ; les migrations,...
- Les risques physiques
 - ~ La loi « Flippo »
- Les risques allergènes
 - La directive européenne 2007/68, l'AR du 13/09/1999,...

Exercices pratiques :

Les participants chercheront des extraits dans les textes juridiques et feront des exercices d'interprétation. Ils auront l'occasion de poser des questions pratiques relatives à la législation (de préférence le 1^{er} jour de manière à ce que le formateur ait le temps de chercher les réponses pour le second jour)

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	16 h	09h00-17h00, avec lunch	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/010 1/25755/01

Bonus: Comment en profiter? Malus: Comment y échapper?

Groupe-cible

Le coordinateur qualité, le directeur de PME

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- aura une vision des exigences de l'AFSCA en matière d'autocontrôle
- disposera des clés lui permettant d'anticiper les dangers administratifs (non obtention ou perte du Bonus) liés à une démarche d'autocontrôle
- aura une idée précise de ses obligations administratives (déclaration des activités, Bonus/Malus, etc.)

Attention : l'objectif de cette formation est de communiquer l'ensemble des tenants et aboutissants de l'autocontrôle, afin d'assurer un déroulement optimal de la démarche de l'entreprise débouchant sur l'obtention et la conservation de son Bonus en matières de contributions.

Pour des informations spécifiques à un guide d'autocontrôle, merci de se référer à la formation spécifique y relative.

Contenu

- Introduction à l'autocontrôle : contexte, définitions, etc.
- La procédure de validation/certification autocontrôle : obligations, contraintes, avantages, etc.
- Le financement de l'AFSCA : contributions, etc.
- Les interfaces avec les UPC (Unités Provinciales de Contrôle) : activités, enregistrement, etc.
- La base de données AFSCA (Bood) : structure, données obligatoires, rôle des organismes de certification, etc.
- BONUS/MALUS : avantages, inconvénients, dangers, points d'attention, obligations, etc.

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0 101/25756/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Traçabilité, rappel des produits et notification obligatoire

Groupe-cible

- Responsable qualité
- Responsable d'entreprise
- Relais qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- connaîtra l'ensemble des composantes nécessaires à la mise en place d'un système de traçabilité au sein de son entreprise en tenant compte des impératifs liés à leur méthode de production de denrées alimentaires.
- visualisera les possibilités d'un logiciel de traçabilité
- disposera des informations nécessaires pour mettre en place un système de notification vers l'AFSCA.
- possèdera les outils de gestion d'un retrait du marché
- connaîtra les méthodes d'information et de communication vers les clients

Contenu

- Définition de la notion de traçabilité
- Exigences légales en matière de traçabilité
- Les différents types de traçabilité
- Les flux de produit et d'information dans l'entreprise
- Les différents outils de traçabilité
- Exemples de traçabilité et démonstration d'un logiciel de traçabilité
- Utilité et complémentarité de la traçabilité dans la méthode HACCP
- Exercices de détermination des flux de produits et des outils de traçabilité à mettre en place
- Modalités de la notification (qui, comment, quand) et l'après notification.
- Limites de la notification
- Définition du retrait et du rappel
- Procédures à suivre
- Devenir des produits
- Comment informer les clients et les consommateurs finaux ?

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0101/25757/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Législation relative aux additifs alimentaires

Groupe-cible

Les responsables qualité, R&D et achats

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une vue d'ensemble des textes légaux (B et CE) relatifs aux additifs alimentaires

Contenu

- Présentation de la législation européenne actuelle et A.R. belges correspondants
- Présentation du Food Improvement Agents Package (FIAP).

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Paul Meunier (SQS Conseil sprl)	IFP/121/41/0101/ 25758/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Etiquetage légal des denrées alimentaires pré-emballées (y compris les dispositions vis-à-vis des Allergènes)

Groupe-cible

- Responsable qualité
- Responsable d'entreprise
- Relais qualité
- Responsable Marketing - Achat
- Toute personne impliquée dans l'étiquetage de produits alimentaires

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- disposera d'une vue globale des obligations légales dites « horizontales » en matière d'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées de manière à disposer des informations nécessaires pour étiqueter correctement les produits pré-emballés ;
- connaîtra les principaux allergènes et disposer des informations nécessaires à l'étiquetage de ces derniers.

Matériel à prévoir

- Veuillez apporter des exemples d'étiquettes de vos produits, ainsi qu'une calculatrice
- Veuillez préparer vos questions. Le formateur répondra lors d'une seconde demi-journée (optionnelle), si elles sont spécifiques et pointues.

Contenu

- Dispositions légales en matière d...étiquetage :
- Etiquetage des denrées alimentaires pré-emballées
- Etiquetage nutritionnel des denrées alimentaires
- Etiquetage « OGM »
- Ionisation
- Etiquetage des produits contenant de la quinine, de la caféine
- Etiquetage des produits contenant de la réglisse
- Etiquetage des allergènes (+ définition des allergies et intolérances alimentaires/ principaux allergènes/ Incidence & prévalence des allergies/intolérances)

Exercices pratiques :

- Savoir décrypter un emballage
- Mettre en application toutes les informations acquises sur un cas d'étude, savoir notamment rédiger une liste d'ingrédients

Une seconde demi-journée optionnelle permettra d'aborder les éventuels cas spécifiques et de répondre aux éventuelles questions pointues.

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	12 h	09h00-17h00, lunch prévu, + 4h optionnel	Aurélié Hofman (Food SAFETY Consult sa)	IFP/121/41/0101/ 25759/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Alimentarité des emballages

Groupe-cible

- Le responsable qualité ou les membres de l'équipe HACCP.
- Le responsable du département "achats" et/ou du département "réception emballages".

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera capable de cerner les exigences légales relatives à l'alimentarité des emballages, d'évaluer correctement les documents envoyés par ses fournisseurs d'emballages et de cibler de manière pertinente les éléments à contrôler lors de la réception de ces emballages.

Contenu

- Exigences légales
- Certifications existantes pour les fabricants d'emballages
- Evaluation des spécifications et certificats d'alimentarité
- Contrôle à la réception des emballages : choisir les critères de surveillance et les actions correctives à prendre en cas de dépassement, les enregistrements,...

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 15 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0101/ 25760/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les risques chimiques

Groupe-cible

Toute personne impliquée dans la production de denrées alimentaires :

- Responsable qualité
- Responsable de production
- Responsable R&D
- Contrôle qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs concernant les risques chimiques associés aux denrées alimentaires (description des différents dangers chimiques et de leur toxicologie, limites légales dans les denrées alimentaires, introduction aux principales méthodes d'analyse).

Pré-requis

Notions de base en sciences (chimie, biochimie).

Méthode

Lors de leur inscription, les participants indiqueront les thématiques parmi celles proposées qu'ils souhaitent voir traiter lors de la formation (au minimum 3 semaines avant la date de la formation).

Contenu

1. Introduction : présentation des différentes catégories de dangers chimiques ; exemples pris dans l'actualité (crise mélanine, aspartame,...)

2. Exemples de thèmes possibles

(le choix sera effectué sur base des thèmes souhaités par les participants - cf. « méthodologie » supra)

- Résidus de médicaments vétérinaires (y compris les produits interdits)
- Résidus de pesticides
- Résidus de contaminants environnementaux
 - Dioxines et PCBs
 - Métaux lourds
 - Retardateurs de flammes bromés
 - Hydrocarbures aromatiques polycycliques
- Toxines naturelles
 - Mycotoxines
 - Biotoxines marines
- Additifs alimentaires
- Produits néoformés
 - Furane
 - Acrylamide
 - 3-MCPD
 - Benzène
- Produits de migration d'emballages
- Résidus de produits de nettoyage et désinfection (important !)

3. Principales méthodes d'analyse des contaminants chimiques

- Méthodes de screening
- Méthodes de confirmation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 5 - maximum 20 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	Marie-Louise Scippo (Université de Liège - Faculté de Médecine Vétérinaire)	IFP/121/41/010 1/25761/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les risques allergènes

Groupe-cible

- Responsable qualité
- Responsable de production
- Responsable R&D
- Contrôle qualité
- Responsable marketing
- Responsable vente

Objectif

Au terme de la formation :

- comprendra la problématique des allergies alimentaires
- l'importance de gérer le risque allergène au sein de l'entreprise
- connaîtra les dispositions légales en matière d'étiquetage

Matériel à prévoir

Prendre des exemples d'étiquettes de son entreprise

Contenu

- L'allergie alimentaire : classification, symptôme, prévalence, traitement
- Sécurité alimentaire et allergies : gestion du risque en entreprise
- L'étiquetage des produits allergènes (y compris étude de cas pratiques)

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Ghislaine Dufourny (CIRIHA - Haute Ecole Lucia de Brouckère)	IFP/121/41/010 1/25762/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les principes de base de la méthode HACCP

Groupe-cible

Les responsables d'entreprise (de PME), les responsables qualité, les membres de l'équipe HACCP, les chefs d'équipe.

Objectif

Au terme de la formation, le participant comprendra ce qu'est le système HACCP dans une entreprise alimentaire.

Pré-requis

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène (cf. contenu module " les bonnes pratiques d 'hygiène ")

Contenu

- Introduction
- Evolution vers un système préventif de maîtrise
- L'HACCP
 - Définition
 - Historique
 - Législation
 - Préliminaires : mise en place des " bonnes pratiques d'hygiène "
 - La méthode HACCP : Principes et mise en œuvre de la méthode (14 étapes)
 - Les 7 principes de la méthode HACCP
 - Comparaison exigences légales / HACCP
 - Avantages et inconvénients
 - Reconnaissance et certification
 - Les pièges d'une démarche HACCP

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 15 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	Aurélie Hofman (Food SAFETY Consult sa)	IFP/121/41/0101/ 25763/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Sécurité alimentaire et HACCP: formation de base pour responsable qualité

Groupe-cible

Le responsable de l'entreprise (PME), le responsable qualité débutant dans la fonction

Objectif

Au terme de la formation, le participant maîtrisera les aspects essentiels de la gestion de la sécurité alimentaire tels qu'attendus d'un responsable qualité en industrie alimentaire.

Pré-requis

Avoir une expérience liée à la qualité en IAA et /ou formation en agronomie, biologie, chimie, ...

Contenu

Jour 1 : législation alimentaire

- Législation belge et européenne, paquet hygiène, présentation + où trouver l'info...

Jour 2 : les GMP tous secteurs

- Les bonnes pratiques de fabrication illustrées par un exercice sur base d'extraits d'un guide d'autocontrôle

Jour 3 : Les 3D et 5M + Notions de microbiologie

- Présentation des 3 types de dangers et des 5 sources de contamination + présentation de la matrice décisionnelle (évaluation du risque)
- Principales caractéristiques des micro-organismes des aliments, sources d'information

Jour 4 : la méthode HACCP

- Les 7 principes, les 12 étapes, détermination des points critiques

Jour 5 : la méthode HACCP

- Exercice (cas réel)

Jour 6 : le référentiel BRC :

- Présentation du référentiel

Jour 7 : le référentiel BRC :

- Exercices pratiques

Jour 8 : aperçu des autres référentiels (IFS – ISO 22000) :

- Présentation et points de comparaison avec le BRC

Durée: 40 h + 24 h (deuxième partie optionnelle BRC)

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 7)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
A FormAlim : rue de Limbourg, 41b à 4800 Verviers et sur les sites régionaux de Forem-Formation	FORMALIM	Christine Mathieu - 087/78 95 83 christine.mathieu@forem.be Carmelo Amorosi - 087/78 95 80 carmelo.amorosi@forem.be www.formation-formalim.be

Formations aux guides sectoriels d'autocontrôle

Qu'est ce qu'un guide d'autocontrôle ?

Chaque fabricant de denrées alimentaires doit, depuis le 1^{er} janvier 2005, être en conformité avec l'Arrêté royal (A.R.) du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Les branches développent et diffusent les guides, en concertation avec les fédérations des fabricants concernés.

Ce guide est un outil important pour aider à la conception et à la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle propre à chaque entreprise.

Avantage financier lié à l'autocontrôle

Il est légalement obligatoire de disposer d'un système d'autocontrôle propre à l'entreprise, mais sa validation n'est pas obligatoire. Celle-ci procure néanmoins un avantage financier (on parle de certification si celle-ci est confiée à un organisme de contrôle accrédité à cet effet) : l'année qui suit la certification, vous avez droit à une réduction de 15% sur les cotisations AFSCA (et à partir de 2010, vous éviterez ainsi un doublement des cotisations AFSCA!).

A terme, cela permettra également de réduire le nombre de visites d'inspecteurs AFSCA, d'où une diminution des rétributions AFSCA et moins de pertes de temps.

Enfin, l'audit d'autocontrôle peut s'effectuer en combinaison avec un audit reposant sur un cahier des charges commercial (ISO, BRC, IFS,...), ceci génère également un avantage financier puisque de nombreux points sont imposés à la fois par l'AR et par les cahiers de charges commerciaux...et ne doivent donc être audités qu'une seule fois.

Des formations aux guides sectoriels d'autocontrôle

L'IFP organise régulièrement, à la demande des branches qui le souhaitent, des formations aux guides sectoriels d'autocontrôle.

Voici les exemples de branches ayant organisé des formations en collaboration avec l'IFP:

- chocolateries et biscuiteries, en collaboration avec les fédérations Choprabisco et Fenaco
- transformation de viande, de plats préparé et de salade, en collaboration avec les fédérations Fenavian, Brema, Vefasal et BVDB
- les brasseries, en collaboration avec la Confédération des Brasseurs Belges
- les laiteries, en collaboration avec la Confédération des Laiteries Belges)
- la transformation de pommes de terre, en collaboration avec Belgapom
- les boulangeries-pâtisseries artisanales, en collaboration avec la Confédération Belge des Boulangeries-pâtisseries
- ...

Les informations pratiques sur les sessions de formation parviendront aux entreprises concernées par courrier ultérieurement.

Pour plus d'information, contactez Karl Meuris au 0476 490 421, meuris.karl@ipv-ifp.be.

Formation et accompagnement à l'autocontrôle (arrêté royal du 14/11/2003)

Groupe-cible

- Le responsable d'entreprise
- Le responsable qualité

Objectif

A l'issue du trajet de formation et d'accompagnement, l'entreprise pourra entamer la procédure de validation de son système de sécurité alimentaire et d'autocontrôle basé sur l'arrêté royal en vigueur.

Aspects pratiques

- La formation/ accompagnement forme un ensemble indissociable.
- Les sessions de formation sont données en groupe ; les sessions d'accompagnement sont individuelles.
- L'accompagnement commence par un état des lieux basé sur la check-list officielle de l'AFSCA.

Les sessions sont activées dès qu'un groupe de 5 participants peut être constitué.

Lieu

Formation en groupe : en fonction des inscriptions
Accompagnement individualisé dans l'entreprise même

Dates

Formation en groupe : fixées de commun accord entre participants et formateur
Accompagnement individualisé : fixées au fur et mesure de commun accord entre l'entreprise et l'accompagnateur

Durée

Formation en groupe: 18h (6 sessions de 3h)
Accompagnement individualisé:

- 24h pour entreprise jusqu'à 20 travailleurs
- 40h pour entreprise de plus de 20 travailleurs

Participants

Minimum 5 - maximum 18 (max. 3 par entreprise)

Lieu - Dates - Horaire

Contactez Jean-Denis Hennebert : hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be, 0473 654 244

PRIX

	Prix sans réduction (pour max 3 pers. par entreprise)	Prix «net» à payer 1 participant	Prix «net» à payer 2 participants	Prix «net» à payer 3 participants
accompagnement court (24h)	€ 3300 • Subside CEQUAL : € 1200 • Subside IFP : € 1075 • Réduction via chèques-formation : € 223 par participant	=> € 802	=> € 579	=> € 356
accompagnement long (40h)	€ 4900 • Subside CEQUAL : € 2000 • Subside IFP : € 1600 • Réduction via chèques-formation : € 223 par participant	=> € 1077	=> € 854	=> € 631
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)			

1. SEANCE INTRODUCTIVE

Objectifs

- Planification des agendas
- Clarifier les enjeux de la démarche

Contenu

- Les enjeux du nouvel AR relatif à l'autocontrôle
- Le lien avec les autres référentiels : ISO 9001, HACCP, BRC, IFS, ISO 22000
- Les enjeux d'une certification
- Aperçu des aides publiques disponibles

2. LA METHODE HACCP

Objectifs

- intégrer les concepts et principes de la méthode HACCP
- mettre en place sur le terrain les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication/mesures préventives
- identifier les dangers inhérents à son activité/ses produits
- mettre en place un plan de surveillance des points critiques

Contenu

Formation sur :

- Les principes de l'HACCP, étapes de mise en œuvre de l'HACCP
- Les outils de l'HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures préventives

Accompagnement pour :

- L'identification des dangers et la détermination des points critiques
- La mise en place de mesures préventives, d'un plan de surveillance et d'une procédure de vérification et de revue du système

3. TRAÇABILITE

Objectif

Mettre en place un système de traçabilité adapté et conforme à la législation

Contenu

Formation sur :

- La notion et exigences réglementaires en matière de traçabilité
- Les flux des matières premières, produits en cours de fabrication et produits finis
- Les méthodes et outils en matière de traçabilité
- L'identification des produits

Accompagnement pour :

- La définition des flux des produits
- La mise en place d'une méthode d'identification des produits à la réception
- La mise en place d'une méthode de traçabilité des produits entrants et en cours de fabrication
- L'identification des produits finis

4. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Objectifs

Mettre en place :

- un système d'information vers l'AFSCA,
- une procédure de retrait du marché,
- les méthodes et outils adéquats d'information et de communication des clients

Contenu

Formation sur :

- Les cas où la notification est obligatoire
- Les mécanismes de remontée d'information vers l'AFSCA
- Les méthodes et outils de retrait du marché de produits non-conformes
- Les mécanismes de communication vers les clients et le public

Accompagnement pour :

- L'élaboration

Renseignements

- Nomiki Macrillo, 02 52 88 950, macrillo.nomiki@ipv-ifp.be
- www.cequal.be, 065 88 10 45

Accompagnement dans la mise en place de votre système d'autocontrôle

Groupe-cible

Les membres de l'équipe qualité ou HACCP

Objectif

Au terme de l'accompagnement, l'entreprise participante

- connaîtra la marche à suivre pour rendre son système qualité conforme aux exigences de la méthode HACCP
- aura assuré la formation du personnel de production vis-à-vis de l'impact pratique que représenteront les modifications apportées à son système qualité

Au cours de cette formation, l'attention est portée sur la construction d'un système qualité pertinent, pratique répondant aux exigences de la méthode HACCP.

Contenu

Accompagnement de l'équipe HACCP / qualité dans la mise en place ou l'adaptation d'un système qualité répondant aux exigences de la méthode HACCP en tenant compte des spécificités de l'entreprise.

Méthode

L'équipe fait elle-même le travail d'analyse sur base de missions clairement définies et explicitées par notre instructeur. Lors de chaque session, les participants ont l'occasion de faire part de leurs réalisations, des difficultés auxquelles ils se sont heurtés, des questions qu'ils se posent, ...; l'instructeur supervise le travail accompli, donne aux participants tous les conseils qu'il juge nécessaire à la bonne compréhension du processus et leur propose des actions à mener d'ici la session suivante.

SUR MESURE

intervention de l'IFP	100 EUR par demi-jour, avec une intervention maximale de 2000 EUR (20 sessions). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP pas possible
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Accompagnement dans l'amélioration de votre système d'autocontrôle/ de votre référentiel

Groupe-cible

Le responsable qualité et son équipe le cas échéant

Objectif

Amélioration de votre système existant d'autocontrôle / de votre référentiel

Pré-requis

Bonne connaissance théorique et pratique du système mise en place dans votre entreprise

Méthode

Analyse de votre système existant
Propositions d'amélioration et de simplification

Contenu

A définir sur mesure sur base de l'analyse de votre système existant !

Propositions d'améliorations et de simplification (administratives essentiellement), à mettre en place par l'entreprise et suivies, si souhaité, par notre expert.

SUR MESURE

intervention de l'IFP	100 EUR par demi-jour. L'intervention est limitée à un max de 10 demi-jours par an (soit 1000 EUR/an). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP pas possible
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les exigences de la norme BRC

Groupe-cible

Le responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- aura une vision détaillée des exigences du référentiel BRC ;
- disposera d'outils permettant de faire un bilan de son système HACCP par rapport aux exigences du BRC ;
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son système HACCP aux exigences du BRC ;
- aura une idée précise des attentes des distributeurs et de leur évolution potentielle au niveau belge et européen.

Pré-requis

Connaissance de base de la méthode HACCP (cf. contenu du module " principes de base de la méthode HACCP ")

Contenu

- Introduction au référentiel BRC : définition, exigences, utilisation de la check-liste BRC comme outil d'évaluation du système HACCP
 - Les exigences du référentiel BRC en détail :
 - Exigences propres à la méthode HACCP
 - Exigences propres au système d'assurance qualité
 - Exigences propres aux normes environnementales
 - Exigences propres à la maîtrise des produits
 - Exigences propres à la maîtrise du processus
 - Exigences propres au personnel
- Gérer le " système " BRC :
 - gestion des documents, établir une politique qualité, la matrice des responsabilités et autorités, la procédure des actions correctives, ...
- La marche à suivre pour étendre le système HACCP aux exigences du BRC
- La certification BRC - les organismes certificateurs
- Comment réagir face à une demande de certification BRC
- Exercices pratiques: mises en situation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
date d'inscription	2 semaines à l'avance
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/010 2/25784/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les exigences du référentiel IFS

Groupe-cible

Le responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- aura une vision assez détaillée des exigences du référentiel IFS ;
- disposera d'outils permettant de faire un bilan de son système HACCP par rapport aux exigences de l'IFS ;
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son système HACCP aux exigences de l'IFS ;
- aura une idée précise des attentes des distributeurs et de leur évolution potentielle au niveau belge et européen.

Pré-requis

Connaissance de base de la méthode HACCP (cf. Modules de formation " principes de base de la méthode HACCP ")

Contenu

- Introduction au référentiel IFS : définition, exigences, utilisation de la check-list IFS comme outil d'évaluation du système HACCP
- Gérer le " système " IFS : gestion des documents, établir une politique qualité, la matrice des
- responsabilités et autorités, la procédure des actions correctives, l'étalonnage des équipements de mesures,...
- La marche à suivre pour étendre le système HACCP aux exigences de l'IFS (constitution d'une équipe de travail, d'objectifs, d'un plan d'action,...)
- La certification IFS - les organismes certificateurs
- Comment réagir face à une demande de certification IFS
- Exercices pratiques : mises en situation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/010 2/25785/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Passer du BRC à l'IFS

Groupe-cible

Le Responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- pourra identifier les points communs et les différences entre les 2 référentiels et
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son référentiel BRC au référentiel IFS

Pré-requis

Bonne connaissance théorique et idéalement pratique du référentiel BRC

Contenu

- Complémentarité et correspondance entre BRC et IFS
- Structure et construction d'un système documentaire intégrant les 2 référentiels
- Comment gérer en parallèle les différents systèmes
- Principes et guide pour passer du référentiel BRC au référentiel IFS

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/010 2/25787/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Update BRC : de la version 5 à la version 6

Groupe-cible

Le responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une vision détaillée des différences entre la version 5 et la version 6 du référentiel BRC et aura reçu des conseils pratiques pour passer d'une version à l'autre.

Pré-requis

Responsable qualité ayant mise en place dans l'entreprise un référentiel BRC version 5 et/ou connaissant bien les exigences de ce référentiel.

Contenu

- Les modifications du référentiel BRC entre version 5 et version 6
- Conseils pratiques pour passer aisément d'une version à l'autre

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	4 h	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl LA BRUYERE)	IFP/121/41/0102/ 25788/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Update IFS: de la version 5 à la version 6 **NOUVEAU**

Groupe-cible

Le responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une vision détaillée des différences entre la version 5 et la version 6 du référentiel IFS et aura reçu des conseils pratiques pour passer d'une version à l'autre.

Pré-requis

Responsable qualité ayant mise en place dans l'entreprise un référentiel IFS version 5 et/ou connaissant bien les exigences de ce référentiel.

Contenu

- Les modifications du référentiel IFS entre version 5 et version 6
- Conseils pratiques pour passer aisément d'une version à l'autre

Remarque : la formation ne pourra pas être donnée avant avril 2012 (la norme ne sera officielle qu'à cette date)

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0102/ 25808/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les exigences du référentiel Comeos Food pour PME

Groupe-cible

Le coordinateur qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- aura une vision assez détaillée des exigences du référentiel COMEOS Food pour PME
- disposera d'outils permettant de faire un bilan de son système HACCP par rapport aux exigences du COMEOS FOOD pour PME
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son système HACCP aux exigences du COMEOS FOOD pour PME
- aura une idée précise des attentes des distributeurs

Pré-requis

Connaissance de base de la méthode HACCP (cf. contenu du module "principes de base de la méthode HACCP").

Contenu

- Introduction au référentiel COMEOS FOOD pour PME : définition, exigences, utilisation de la check-list COMEOS FOOD pour PME comme outil d'évaluation du système HACCP.
- Les exigences du référentiel COMEOS FOOD pour PME en détail :
 - Exigences propres à la méthode HACCP;
 - Exigences propres au système d'assurance qualité;
 - Exigences propres aux normes environnementales;
 - Exigences propres à la maîtrise des produits;
 - Exigences propres à la maîtrise du processus;
- Exigences propres au personnel.
- Gérer le " système " COMEOS FOOD pour PME : gestion des documents, établir une politique qualité, la matrice des responsabilités et autorités, la procédure des actions correctives, etc.
- La marche à suivre pour étendre le système HACCP aux exigences du COMEOS FOOD pour PME.
- La certification COMEOS FOOD pour PME – les organismes certificateurs.
- Comment réagir face à une demande de certification COMEOS FOOD pour PME.

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0102/ 25789/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Les exigences de la norme ISO 22 000

Groupe-cible

Le responsable qualité

Pré-requis

Connaissance de la base de la méthode HACCP (cf. contenu du module "Principes de base de la méthode HACCP")

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- aura la vision détaillée des exigences de la norme ISO 22 000
- disposera d'outils permettant de faire un bilan de son système HACCP par rapport aux exigences de la norme ISO 22 000
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son système HACCP aux exigences de la norme ISO 22 000
- aura une idée précise des attentes des distributeurs et de leur évolution potentielle au niveau belge et européen.

Contenu

- Introduction à la norme ISO 22 000: définition, exigences.
- Gérer le système ISO 22 000: gestion des documents, établir une politique qualité, la matrice des responsabilités et autorités, la procédure des actions correctives, ...
- La marche à suivre pour étendre le système HACCP aux exigences de la norme ISO 22 000
- La certification, les organismes certificateurs
- Comment réagir face à une demande de certification
- Exercices pratiques: mises en situation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0102/25790/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

ISO 22000 et les programmes préalables (PRP)

Groupe-cible

Les responsables qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura

- Une connaissance complète et générale des programmes préalables pouvant être associés à un système de management de la sécurité alimentaire de type ISO 22000, norme à exigences de résultats par définition.
- Connaîtra les intégrations possibles entre des systèmes tels que la PRP 22000 et/ou PAS 220 et la norme ISO 22000

Pré-requis

Connaissances de base de la norme ISO 22000 et/ou des certifications possibles dans le secteur alimentaire.

Contenu

- Rappel de l'historique de la norme ISO 22000 et de sa reconnaissance par la GFSI.
- Différences entre PRP 22000 et PAS 220
- La combinaison d'une norme telle que la PRP 22000 dans la certification 22000.
- Comment se faire certifier PRP 22000 et ISO 22000 ?
- Le choix des PRP en fonction du domaine d'activité de l'entreprise.
- Développement dans les grandes lignes des principaux PRP repris dans la norme PRP22000.
- Comment et où se procurer cette norme ?

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Paul Meunier (SQS Conseil sprl)	IFP/121/41/0102/ 25791/01

Les exigences de la norme FSSC 22000

Groupe-cible

Le coordinateur qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant :

- aura une vision assez détaillée des exigences de la norme FSSC 22000 (ISO 22000, PAS 220 et ISO 22003)
- disposera d'outils permettant de faire un bilan de son système de management de la sécurité alimentaire par rapport aux exigences de la FSSC 22000
- connaîtra la marche à suivre pour étendre son système de management de la sécurité alimentaire aux exigences de la FSSC 22000
- aura une idée précise des attentes des distributeurs et de leur évolution potentielle au niveau belge et européen

Pré-requis

Connaissances de la méthode HACCP

Contenu

- Introduction au référentiel FSSC 22000 : contexte, définitions, etc.
- Les exigences de la norme FSSC 22000 en détail
- Gérer le " système " FSSC 22000 :
- Gestion des documents, établir une politique qualité, la matrice des responsabilités et autorités, la procédure des actions correctives, l'étalonnage des équipements de mesures, la gestion de crise,...
- La marche à suivre pour étendre le système de management de la sécurité alimentaire aux exigences de la FSSC 22000 (constitution d'une équipe de travail, d'objectifs, d'un plan d'action,...)
- La certification FSSC 22000 - les organismes certificateurs
- Comment réagir face à une demande de certification FSSC 22000
- Exercices pratiques : mises en situation

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0102/ 25792/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Accompagnement dans la mise en place du référentiel (BRC, IFS, Comeos Food, ISO 22000)

Groupe-cible

Les membres de l'équipe qualité ou HACCP

Objectif

Au terme de l'accompagnement, l'entreprise participante

- connaîtra la marche à suivre pour rendre son système qualité conforme aux exigences du référentiel concerné (BRC, IFS ou Comeos Food pour PME, ISO 22000)
- aura assuré la formation du personnel de production vis-à-vis de l'impact pratique que représenteront les modifications apportées à son système qualité

Au cours de cette formation, l'attention est portée sur la construction d'un système qualité pertinent, pratique répondant aux exigences du référentiel concerné.

Pré-requis

- connaissances de base de la méthode HACCP (cf. contenu du module " principes de base de la méthode HACCP ")
- connaissance des exigences du référentiel BRC, IFS ou Comeos Food pour PME (cf. contenu du module " exigences du référentiel BRC, IFS ou Comeos Food pour PME ")
- Par ailleurs, ce travail postule que l'entreprise a déjà implémenté des règles de bonnes pratiques de fabrication et dispose d'un plan HACCP existant et détaillé.

Contenu

Accompagnement de l'équipe HACCP / qualité dans la mise en place ou l'adaptation d'un système qualité répondant aux exigences du référentiel en tenant compte des spécificités de l'entreprise.

Méthode

L'équipe fait elle-même le travail d'analyse sur base de missions clairement définies et explicitées par notre instructeur. Lors de chaque session, les participants ont l'occasion de faire part de leurs réalisations, des difficultés auxquelles ils se sont heurtés, des questions qu'ils se posent,.... ; l'instructeur supervise le travail accompli, donne aux participants tous les conseils qu'il juge nécessaire à la bonne compréhension du processus et leur propose des actions à mener d'ici la session suivante.

SUR MESURE

intervention de l'IFP	100 EUR par demi-jour, avec une intervention maximale de 2500 EUR (25 sessions). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP pas possible
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

L'audit interne d'un système d'autocontrôle (HACCP, BRC, IFS, ISO22000)

Groupe-cible

Tout auditeur interne potentiel

Objectif

Au terme de la formation, le participant saura organiser et mener un audit relatif à un système d'autocontrôle (depuis sa préparation jusqu'au suivi des actions d'amélioration). Au-delà des techniques d'un audit, la formation met l'accent sur les aspects "communication" de l'audit.

Pré-requis

Connaissance de base de la méthode HACCP (cf contenu du module "principes de base de la méthode HACCP")

Contenu

1er jour

- Matin : Mise à niveau quant aux différents systèmes d'autocontrôle (objectif = mettre l'ensemble des participants sur la même "longueur d'onde" quant à leur conception des différents systèmes d'autocontrôle) :
 - les raisons de la mise en place d'un système d'autocontrôle

- les facteurs de réussite d'une démarche d'autocontrôle (incitation, motivation, engagement)
- principes d'organisation de la documentation du système
- les piliers d'une démarche d'autocontrôle réussie: les bonnes pratiques d'hygiène
- Après-midi : Audit interne
 - Introduction à la notion d'audit interne: le processus d'audit, les différents types d'audit, les méthodologies et les techniques d'audit, les principes d'efficacité,...
 - préparer un audit: définir l'enjeu, les objectifs et la portée; le pré-audit documentaire, le plan d'audit,...
 - mener un audit: règles globales, règles de communication, règles relatives aux attitudes à adopter lors d'un audit, comment formuler ses questions,...
 - rédiger et présenter un rapport d'audit
 - tirer les conclusions d'un rapport d'audit, évaluer et prendre les mesures de suivi pour améliorer le système audité
 - les qualités d'un bon auditeur
 - l'importance de la communication
 - règles professionnelles et déontologiques de l'auditeur

2ème jour

Exercices pratiques (mises en situation)

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
date d'inscription	2 semaines à l'avance
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0104/25794/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

L'audit HACCP fournisseurs

Groupe-cible

Le responsable qualité ou les membres de l'équipe HACCP ou du département qualité, le responsable du département "achats" ou le collaborateur du département "achats"

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera en mesure d'élaborer son programme et check-list d'audit des fournisseurs dans une optique de respects des cahiers de charges de type HACCP.

Pré-requis

- Connaissance de base de la méthode HACCP (cf. contenu du module "principes de base de la méthode HACCP").
- Connaissances de base des techniques de l'audit (y compris les aspects communication)

Contenu

- Les audits fournisseurs dans le cadre d'une démarche HACCP
- Les critères de choix des fournisseurs
- Le suivi des fournisseurs (prix, délais de livraison, souplesse,...)
- Organisation des audits fournisseurs : qui, quand, comment ?
- Elaborer une check-list
- Rédiger le rapport d'audit
- Le suivi des audits fournisseurs
- Exercices sur :
 - les exigences des différents référentiels en matière d'audit fournisseurs
 - critique de check-lists d'audit fournisseurs
 - élaboration d'une check-list d'audit fournisseurs
- Lien entre l'analyse des dangers (des matières premières) et l'élaboration d'un planning et d'outils d'audit fournisseur

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0104/25795/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Microbiologie (notions)

Groupe-cible

Les opérateurs, les chefs d'équipe ou les responsables qualité qui seront/sont relais qualité sur le terrain

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une bonne connaissance GÉNÉRALE (si formation en inter-entreprises) ET THÉORIQUE des micro-organismes susceptibles d'être à l'origine d'une perte de qualité/une contamination

Contenu

- Les toxi-infections alimentaires
 - Aperçu de quelques cas.
 - Données épidémiologiques
 - Toxi-infection alimentaire (TIA) en fonction de l'agent
 - Aliments incriminés comme étant à l'origine de toxi-infections

- Causes d'apparition des toxi-infections alimentaires
- Lieux d'apparition des TIA
- Les micro-organismes
 - Description
 - La vie des micro-organismes
 - Classement des micro-organismes
- Les facteurs de contrôle des micro-organismes dans les aliments
 - La température, la pasteurisation, la stérilisation, la réfrigération, la congélation, la surgélation
 - Le pH
 - L'activité de l'eau (Aw)
 - L'oxygène
 - Les conservateurs chimiques
 - L'irradiation
- Fiches signalétiques des principaux agents pathogènes
- Salmonella spp, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, ...
- Interprétation d'un rapport d'analyse

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 15 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Stephen Levêque (Quality and Food Consulting sprl)	IFP/121/41/0105/ 25796/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Interpréter les résultats d'analyses microbiologiques

Groupe-cible

Toutes les personnes appelées à interpréter des résultats d'analyses microbiologiques: responsables de production, responsable achats, responsable qualité, personnel de laboratoires, ...

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et de la méthodologie pour choisir les paramètres pertinents et déterminer pour s'assurer de la maîtrise de la qualité microbiologique et pour interpréter adéquatement des résultats d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires.

Pré-requis

Bonne connaissance des micro-organismes susceptibles de contaminer les aliments et des principes de base en technologie des denrées alimentaires.

Méthode

Explication théorique des concepts en jeu et des bases légales et scientifiques applicables. Illustration à travers des exercices pratiques d'interprétation par petits groupes. Des corrections collégiales permettront de confronter les approches individuelles pour une meilleure intégration.

Contenu

- Utilisation des critères microbiologiques en microbiologie des aliments
- Validation de la qualité des produits
- Validation de la sécurité des produits
- Composants et définition de la notion de critère microbiologique
- Utilisation des critères et notion de carte de contrôle
- Types de critères à considérer
- Critères et limites d'action en microbiologie des aliments
- Critères légaux du règlement (CE) n°2073/2005
- Critères d'hygiène des procédés
- Critères de sécurité des aliments
- Critères additionnels - Limites d'action de l'AFSCA
- Critères internes aux entreprises
- Exercices pratiques d'interprétation des résultats d'analyse microbiologique
- Des études de cas seront proposées aux participants qui par petits groupes de 2-3 personnes devront interpréter un ensemble de résultats d'analyses microbiologiques dans des contextes bien définis afin d'en tirer des conclusions.

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
nombre de participants	max. 3 participants par entreprise
infos supplémentaires	inscriptions directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	durée	formateurs agréés	personne de contact
voir website organisateur	4 h	Université de Liège - Faculté de Médecine Vétérinaire	Marie-Athenaïs De Schaetzen 04/366 40 43 madeschaetzen@ulg.ac.be http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/tdaoa/tdaoa_home_fr.htm

Plan d'analyses et de contrôles microbiologiques: mise en place

Groupe-cible

Le responsable qualité et les membres de l'équipe HACCP.

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera en mesure de mettre en place un plan d'analyses ou d'adapter un plan d'analyses existant.

(l'établissement d'un plan d'analyses est une exigence (implicite) de la méthode HACCP).

Remarque: seuls les aspects microbiologiques stricto sensu seront abordés; pas les aspects physico-chimiques tels que les allergènes, les pesticides, les métaux lourds, ...

Pré-requis

- Notions de microbiologie (cf. contenu du module " notions de microbiologie ")
- Connaissance des principes de base de la méthode HACCP (cf. contenu du module " méthode HACCP : principes de base ")
- Expérience pratique de la méthode HACCP dans l'entreprise

Contenu

- Rappels de microbiologie
- Législation en matière d'analyse
- Marche à suivre pour établir le plan d'analyse
- Les contrôles micro-biologiques dans le cadre d'une démarche HACCP
- Types de micro-organismes à rechercher en fonction du prélèvement (propreté des surfaces, matière première, produit intermédiaire, produit fini,...)
- Les normes micro-biologiques réglementées
- Les outils de contrôle en interne / en externe
- Planning de contrôles micro-biologiques
- Les contrôles micro-biologiques en tant que CCP : détermination des modalités de surveillance du CCP
- Quelques analyses de contrôle à réaliser au sein de l'entreprise (démonstration)

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0105/25797/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Validation des mesures de maîtrise liées à la température

Groupe-cible

- Responsable qualité
- Responsable logistique, gestion des stocks ou toute personne impliquée dans l'achat ou la gestion d'installation ou d'équipements
- Responsable de production

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- connaîtra les différentes techniques de froid, leurs avantages et inconvénients
- connaîtra les exigences en matière de température pour les produits alimentaires
- pourra mettre en œuvre le suivi et l'enregistrement des températures
- pourra valider objectivement les mesures de maîtrise liées à la température (cuisson, refroidissement, chaîne du froid)

Contenu

- Lien entre température et développement microbien
- Utilité du froid ou des cuissons parmi les autres mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire
- Les différents types d'évaporateurs
- Limites des différents équipements
- Règles à respecter, les pratiques à éviter
- Mesure des cinétiques de cuisson
- Mesure des cinétiques de refroidissement
- Mesure de la capacité de maintien de la chaîne du froid
- Gestion des relations avec les sous-traitants impliqués (frigoristes, maintenance externe)
- Paramétrage et validation des limites de surveillance et des limites critiques pour les équipements de froid ou de cuisson
- Critères de choix d'équipements de surveillance de la température (thermomètre, centrales d'enregistrement et d'alarme)
- Exemples d'équipements (enregistreurs de température) et démonstrations et de logiciels pertinents

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0165/25798/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Hygiène des équipements

Groupe-cible

Responsable qualité, Responsable maintenance / technique, Responsable production.

Objectif

Au terme de la formation, les participants pourront mieux gérer les aspects hygiéniques des équipements car ils seront capables :

- De comprendre l'intérêt de la conception hygiénique des équipements dans le contexte réglementaire actuel,
- D'élaborer un cahier des charges qui précise les exigences à atteindre par l'équipementier, en vue de l'achat d'un équipement,
- De poser un regard critique sur les équipements dans leur entreprise, afin de déceler et de (faire) corriger leurs éventuels points faibles et d'organiser une maintenance appropriée.

Contenu

- Les exigences des différents standards et normes en matière d'équipement
 - Codex alimentarius, Règlement CE N° 852-2004, IFS, BRC, ISO 22000, PAS 220
- Les réglementations applicables aux équipements
 - Directive « Machines » 2006/42/CE ; Matériaux au contact – Règlement REGL. 1935/2004/CE ; (réglementation des USA)
- Les standards applicables à la conception hygiénique des équipements
 - La norme ISO 14159 ; Les normes 3A ; Les standards VDMA ; Les guides EHEDG
- Analyse des risques et équipements
 - Définition d'un danger/du risque, Risque hygiène et risque sécurité, Méthodologie d'analyse des risques, Facteurs d'appréciation des risques, Notion de risque résiduel

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	formateur	référence
Hôtel Les Trois Clés GEMBLOUX	à déterminer	4 h	Marie Arnaud (AM Partner)	IFP/121/41/0106/ 25799/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Elaborer un plan de nettoyage-désinfection

Groupe-cible

Le responsable qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant connaîtra: les principes généraux (en inter-entreprises) en termes de techniques, matériels et produits de nettoyage et désinfection à connaître de manière à élaborer un plan de nettoyage et désinfection efficace.

Contenu

- Les souillures :
 - l'état des souillures ; la nature des souillures: les souillures minérales, organiques, biologiques, composites
- Les techniques de nettoyage : la composante chimique, la composante physique, la composante mécanique
- Nettoyage manuel, à la pression, à la mousse ou au gel, par immersion ; Nettoyage en place (NEP) ou " cleaning in place " (CIP) ; Nettoyage à sec

- Les techniques de désinfection : propriétés des désinfectants, qualités d'un bon désinfectant, modes d'application des désinfectants
- Les produits de n&d : les détergents (alcalins, acides), les agents tensioactifs, les adjuvants, les désinfectants
- Les fiches techniques et de sécurité des produits de n&d
- Stockage et utilisation des produits
- Le matériel de n&d : les différents types de matériel, entretien, stockage, identification en fonction des zones à nettoyer
- Le protocole de n&d : les différentes étapes, le plan
- Le contrôle de l'enregistrement des opérations de n&d: enregistrement des opérations ; contrôle des opérations : contrôle visuel, microbiologique, chimique ; enregistrement et utilisation des résultats des contrôles
- Le recours aux sociétés de service
- Quelques exemples concrets de plans

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	8 h	09h00-17h00, avec lunch	Paul Meunier (SQS Conseil sprl)	IFP/121/41/0106/ 25800/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Achat et réception de matières premières

Groupe-cible

Le responsable qualité ou les membres de l'équipe HACCP.

Le responsable du département "achats" et/ou du département "réception matières premières".

Objectif

- Au terme de la formation, le participant sera capable d'établir l'analyse HACCP complète au niveau de l'achat et de la réception des matières premières.
- Comprendre l'incidence d'une analyse HACCP sur les critères de choix et de suivi des fournisseurs
- Mettre en place des procédures de sélection et d'évaluation des fournisseurs en fonction des exigences de son système HACCP

Contenu

- Rédaction d'un cahier de charges
- Le choix des fournisseurs
- Contrôle à la réception des matières premières: élaboration d'une procédure de réception : choisir les critères de surveillance et les actions correctives à prendre en cas de dépassement, les enregistrements,...
- Suivi et évaluation des fournisseurs

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	IFP/121/41/0106/25801/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Entreposage et transport & bonnes pratiques d'hygiène

Groupe-cible

Le responsable qualité, les responsables du département "achats", les responsables de la logistique.
Les travailleurs du magasin, à la préparation des commandes, à la réception des matières premières.

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- aura une bonne connaissance des dangers susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire des denrées lors des activités de transport et de stockage;
- sera capables d'en identifier les sources;
- seront sensibiliser au respect des bonnes pratiques qui s'imposent pour les prévenir.

Contenu

- Introduction: notion d'hygiène, son importance en alimentaire
- Notion de sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire
- Notion de législation relative à la sécurité alimentaire en général, et dans les activités de transport et de stockage en particulier
- Les différents types de dangers liés spécifiquement aux activités de transport et de stockage et leurs conséquences
 - les dangers microbiologiques liés aux activités de transport et de stockage: la chaîne du froid: les facteurs de réchauffement des denrées, les risques liés à la rupture de la chaîne du froid
 - les dangers physiques
 - les dangers chimiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène dans les métiers/fonctions liés aux activités de transport et de stockage: réception des matières premières, stockage, préparation des commandes, transport: exercices pratiques et illustrations

La formation s'appuie sur le guide d'autocontrôle du transport alimentaire comme fil conducteur.

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 15 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	Paul Meunier (SQS Conseil sprl)	IFP/121/41/0106/ 25802/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Etablir la durée de vie d'un produit

Groupe-cible

Toutes les personnes impliquées dans la détermination de la durée de vie d'un produit : responsables R&D, responsables Qualité, contrôle qualité, responsables de production, ...

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et de méthodologie pour établir de manière objective la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale des denrées alimentaires fabriquées dans son entreprise.

Pré-requis

Bonne connaissance des microorganismes susceptibles d'être à l'origine d'une perte de qualité ou d'une intoxication (cfr module Notions de microbiologie).

Méthode

Explication théorique des concepts en jeu et description de méthodologies applicables avec l'appui de quelques exercices.

Contenu

Facteurs d'altération des denrées alimentaires

- Altérations microbiologiques
- Altérations chimiques
- Altérations enzymatiques

Exigences de détermination de la durée de vie des produits dans les référentiels courants (ISO9001, BRC, IFS, ISO 22000).

Rappel des méthodes de conservation des aliments

- Méthodes basées sur les traitements thermiques
- Méthodes basées sur l'activité de l'eau
- Méthodes basées sur le pH
- Méthodes basées sur les conservateurs
- Autres méthodes (irradiation, hautes pressions hydrostatiques, ...)

Méthode d'établissement de la durée de vie d'un produit

- Calcul d'une valeur pasteurisatrice
- Calcul d'une valeur stérilisatrice
- Evaluation microbiologique (test de DLC, challenge test, ...)
- Notions des méthodes d'évaluation organoleptique

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, lunch prévu	IFP/121/41/0106/25803/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Food Defense (protection contre les contaminations intentionnelles)

Groupe-cible

Responsable qualité dans le cadre de la mise en place des systèmes de gestion de la qualité de type BRC v5, IFS v5, ISO 22000... (notamment pour les entreprises exportant vers les Etats-Unis)

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura les connaissances théoriques pour implémenter un système de protection efficace contre les contaminations volontaires / intentionnelles.

Contenu

- Définition des concepts
- Raison pour mettre en place une « Food Defense »
- Les guides FDA et USDA (USA)
- Les mesures de prévention et leur gestion (physique, humaines, et opérationnelles)
- Evaluation des risques (vulnérabilité)
- Formation
- Conclusion

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Achraf Tiouali (SILLIKER Auditing bv)	IFP/121/41/0106/ 25804/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Gestion d'incidents

NOUVEAU

Groupe cible

Le responsable qualité ; toute personne responsable de la gestion en cas d'incident et/ou toute personne chargée de la communication externe en cas d'incident (e.a. contacts avec les media).

Objectif

Une entreprise doit pouvoir s'appuyer sur un système de gestion d'incident efficace afin de pouvoir réagir de manière adéquate, et éviter ainsi que l'incident ne prenne de l'ampleur (voir se transformer en une véritable crise). Ceci passe en particulier par une bonne communication entre l'entreprise et d'autres acteurs tels que les autorités (e.a. l'AFSCA), les médias,....

C'est pourquoi l'IFP vous propose cette formation au terme de laquelle le participant :

- Connaîtra les obligations légales en termes de traçabilité, de notification, de retrait et de rappels de produits sera à même de mettre en place ou d'améliorer le système de gestion d'incident de son entreprise et d'en tester l'efficacité
- Sera informé quant au système de FEVIA sur la gestion des incidents multi-sectoriels
- disposera d'outils additionnels pour communiquer au mieux avec les médias en cas d'incidents

Méthode

La formation est interactive et axée sur la pratique. Elle comprend entre autres un exercice de simulation d'un incident multisectoriel sous la forme d'un jeu de rôle. L'accent sera notamment mis sur l'importance d'une bonne communication écrite et orale.

Vous bénéficierez de l'intervention de plusieurs spécialistes : Carine Verbestel (AFSCA), Marie Arnaud (AM Partner ; consultante en sécurité alimentaire), Jeanine Cornet (Dialogues & Partners ; spécialiste en communication, en particulier en situation de crise).

Contenu

- Rappel des aspects légaux belges, européens et internationaux relatifs à la traçabilité, à la notification obligatoire, au retrait et au rappel de produits
- Conseils pour mettre en place ou optimiser un système de gestion d'incident et en tester son efficacité
- Le rôle de FEVIA en cas d'incident multisectoriel
- Gérer la communication vers les médias
- Exercice pratique : jeu de rôle en petits groupes sur base d'une étude de cas d'un incident multisectoriel

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 10 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	13/03/2012	16 h	09h00-17h00, lunch prévu	Marie Arnaud (AM Partner) Jeanine Cornet (Dialogues & Partners)	IFP/121/41/0106/ 25806/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Groupe cible

Tout responsable qualité amené à conduire un projet de type « Qualité » comme par exemple la mise en place ou d'amélioration d'un système qualité (type HACCP, BRC, IFS,...), l'animation d'un groupe d'amélioration, la mise en place d'un nouveau processus, etc.

Objectifs

Au terme de la formation, la participant aura consolidé son rôle de « responsable de projet » sous 4 aspects :

- Le sens du projet (pour quoi ?)
- La posture de responsable de projet (être leader et manager)
- L'animation d'une équipe de projet
- Le pilotage « technique » d'un projet grâce à l'utilisation d'outils simples et pragmatiques

Attention : l'accent n'est donc pas mis sur les aspects « techniques » (contenu) de la mise en place d'un système de qualité type HACCP, BRC ou IFS ou autres

Méthode

A partir de projets concrets amenés par les participants. Des éclairages théoriques viennent compléter la démarche. Les participants repartiront avec des outils concrets, des conseils pratiques. Un jour de suivi optionnel est prévu après 6 mois pour évaluer l'apport de la formation dans la réalisation concrète de projets en entreprise.

Contenu

1. Introduction : responsable qualité et gestion de projet

- les 3 pôles de la fonction de RQ
 - conseiller et formateur : Promoteur et garant des référentiels / normes ; Co-élaborateur des systèmes ; Disséminateur des bonnes pratiques et du respect des normes sur le terrain
 - catalyseur de l'amélioration continue : focalisé sur la mission, les objectifs stratégiques et les valeurs de l'entreprise
 - interface entreprise – extérieur : avec organismes certificateurs ; avec clients (et fournisseurs) ; réseau - formation (pour acquisition nouveaux concepts et idées)
- Echanges à partir de l'expérience des participants.

Le sens du projet (pour quoi ?)

- Objectifs, effets directs et indirects attendus,
- Notions de *livrables*, de *contrat*, de *Commanditaire*, de *Responsable de projet* et de *Clients* du projet.

Définition du SYSTEME projet

- Le *contexte* du projet : lien avec la stratégie de l'entreprise, du Comité de Direction, soutien que le responsable de projet va recevoir de la DG, autorité (sur qui, sur quoi) dont il sera investi, les acteurs direct ou indirects impliqués, aide extérieure éventuelle (clarifier le rôle attendu d'un éventuel consultant extérieur),...

Le responsable de projet : rôle, postures et responsabilités du responsable de projet

- Gérer la double identité RAQ et resp Projet
- Passage de « l'expert d'une responsabilités/compétence » à celle de « Leader de projet »
- Un modèle pour agir : Mobiliser, énergiser, canaliser, professionnaliser et se crédibiliser
- Le bon style de leadership pour mener le projet

L'animation d'une équipe de projet : de la « Collection d'individus à une « équipe performante »

, une communauté humaine à créer

Le pilotage « technique » d'un projet

- 5.1. Planifier
- 5.2. Budgéter
- 5.3. Communiquer :
- 5.4. Le contrôle associant
- 5.5. La gestion documentaire
- 5.6 Clôturer le projet et l'évaluer

Conclusion : établissement d'un plan de progrès personnel des participants et évaluation de la formation

Durée : 3 jours espacés d'une semaine + 1 jour de suivi optionnel après 6 mois

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
ISNES FORMATPME	à déterminer	24 h	09h00-17h00, avec lunch	Yves Honorez (Lapiere & Libert SCRL)	IFP/121/41/0106/ 25807/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 7)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

