

# Catalogue de prestations 2020

Laboratoire Hygiène et Environnement

Institut Pasteur de la Guyane

Formation

Audit

Conseil

## SOMMAIRE

CONTACTS.....	3
FORMATION.....	4
AUDIT.....	8
CONSEIL.....	13
ABREVIATIONS.....	19

# CONTACTS

La cellule Audit-Conseil de l'Institut Pasteur de la Guyane est née le 2 juillet 2018. Organisme de formation enregistré sous le n°03973194697 depuis mai 2019, l'Institut Pasteur de la Guyane propose désormais une large gamme de prestations Formation-Audit-Conseil pour vous aider à assurer au sein de vos établissements une parfaite maîtrise de la qualité sanitaire de vos produits et pour vous accompagner dans vos projets Hygiène Sécurité Environnement, aussi bien dans le secteur sanitaire que dans le secteur industriel.

Expérimenté dans les domaines Qualité, Sécurité, Environnement dans les domaines hospitalier et industriel, auditeur interne qualité certifié AFNOR, notre ingénieur-conseil sera un partenaire de choix pour vos différents projets :

- Formation du personnel en Hygiène Alimentaire,
- Audit qualité selon référentiel interne ou externe (ISO),
- Conseil dans le déploiement de vos projets (demande d'agrément sanitaire, dossier de veille réglementaire, mise à jour du DUERP).

Vous pouvez nous contacter à l'adresse ci-dessous :

## **Institut Pasteur de la Guyane**

23 avenue Pasteur B.P. 6010

97300 CAYENNE

Téléphone : 0594 29 26 19

Téléphone std : 0594 29 26 10

[facihe@pasteur-cayenne.fr](mailto:facihe@pasteur-cayenne.fr)

Site web : [www.pasteur-cayenne.fr](http://www.pasteur-cayenne.fr)



## FORMATION



# Hygiène alimentaire et application de la méthode HACCP (formation obligatoire)



*Cette formation est adaptée aux établissements de restauration commerciale et collective.*

## Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

## Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Savoir construire un plan HACCP adapté à son établissement
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement

## Public concerné :

- Tout acteur intervenant directement dans la production alimentaire (cuisiniers, responsables de production, serveurs, transporteurs...)

## Programme :

- Environnement réglementaire de la sécurité alimentaire
- Les moyens de maîtrise en hygiène et sécurité alimentaire
- Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)
- Etude de cas pratiques sur votre établissement

*Durée : 14h*

*Lieu : IPG ou intra-entreprise*

*Coût : sur devis*

# Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène



## Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

## Objectifs :

- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène en filière de production ou en cuisine collective
- Être capable d'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

## Public concerné :

- Tout acteur intervenant directement dans la production alimentaire (cuisiniers, responsables de production, serveurs, transporteurs...)

## Programme :

- Notions de microbiologie alimentaire
- Les bases de la lutte antimicrobienne (contamination, prolifération et survie)
- La maîtrise des 5 M :
  - Milieu => locaux (conception et entretien)
  - Matériel (utilisation, maintenance et entretien)
  - Main d'œuvre (hygiène, suivi médical et formation continue)
  - Matières premières et intermédiaires (achat, réception, stockage, mise à disposition en production et gestion des déchets)
  - Méthode (les étapes de fabrication et de distribution, nettoyage-désinfection)

*Durée : 1 jour*

*Lieu : IPG ou intra-entreprise*

*Coût : sur devis*

# Hygiène des locaux



## Pré-requis :

- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit

## Objectifs :

- Comprendre les contraintes de nettoyage
- Être capable de mettre en place des actions correctives notamment pour améliorer sa méthode de travail

## Public concerné :

- Tout public souhaitant apprendre les Bonnes Pratiques d'Hygiène des locaux
- Personnel d'entreprises (techniciens de surface, agents polyvalents, chefs d'équipe...)

## Programme :

### Pratique (matin)

- Observations du nettoyage
- Discussion/échange sur les axes d'amélioration

### Théorie (après-midi)

- Définition de l'hygiène (micro-organismes, modes de transmission, bionettoyage)
- Les principes du nettoyage
  - Législation
  - Désinfection
  - Mesure de l'efficacité
- Les procédures de nettoyage
- Les produits d'entretien
- L'organisation du travail

*Durée : 1 jour*

*Lieu : IPG ou intra-entreprise*

*Coût : sur devis*



## AUDIT



# Visite Hygiène

*Il s'agit d'une inspection permettant de déceler des défauts organisationnels majeurs.*

## Objectifs :

- Vérifier l'hygiène des locaux et du matériel
- Vérifier l'application des règles d'hygiène par le personnel

## Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné  
ou
- tout autre référentiel Client

## Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

*Durée : 1 h  
Lieu : intra-entreprise  
Coût : sur devis*

# Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH/BPF) – audit de routine

*Il s'agit d'un audit de routine pouvant être réalisé mensuellement ou trimestriellement. Ces audits de routine sont généralement intégrés au Plan de Maîtrise Sanitaire.*

## Objectifs :

- Vérifier la conformité des pratiques d'hygiène et de fabrication pour éviter la contamination, la multiplication et la survie des micro-organismes

## Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné  
ou
- Tout autre référentiel Client

## Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des flux de personnel
- Gestion des flux des matières premières
- Gestion des déchets

## Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

*Durée : 4 h  
Lieu : intra-entreprise  
Coût : sur devis*

# Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH/BPF) – audit renforcé

*Il s'agit d'un audit renforcé généralement réalisé une ou deux fois par an. Ces audits sont complémentaires aux audits de routine et permettent de vérifier la capacité d'une entreprise à effectuer un retrait/rappel.*

## Objectifs :

- Vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production alimentaire
- Vérifier la capacité de l'entreprise à effectuer un retrait/rappel

## Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné  
ou
- Tout autre référentiel Client

## Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des flux de personnel
- Gestion des flux des matières premières
- Gestion des déchets
- Exercice de traçabilité : simulation d'un retrait/rappel

## Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

*Durée : 1 jour minimum*

*Lieu : intra-entreprise*

*Coût : sur devis*

# Méthode HACCP

*Il s'agit d'un audit basé sur les 7 principes de la méthode HACCP permettant de vérifier la mise en application pratique du Plan de Maîtrise Sanitaire en production.*

## Objectif :

- Vérifier l'application de la méthode HACCP

## Référentiel :

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur concerné  
ou
- Tout autre référentiel Client

## Programme :

- Grille d'audit : interviews du personnel
- Gestion des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Gestion des analyses de risques (matrice HACCP, méthode des 5M)

## Rapport final :

- Points forts
- Opportunités d'amélioration
- Non conformités
- Actions correctives éventuelles

*Durée : 1 jour  
Lieu : intra-entreprise  
Coût : sur devis*

## CONSEIL



# Management de projets

## Objectif :

- Accompagner le chef de projet qualité / sécurité / environnement / développement durable au sein de l'entreprise :
  - en élaborant et en déployant les plans d'actions
  - en animant les comités de pilotage
  - en mettant à disposition des outils de gestion de projets

## Référentiels :

- ISO 9001 : Management de la Qualité
- ISO 14001: Management de l'Environnement
- ISO 22000: Management de la Sécurité Alimentaire
- ISO 26000: Management du Développement Durable
- OHSAS 18001: Management de la Sécurité
- NF EN 14065 : Système de maîtrise de la biocontamination
- ISO 17025: Laboratoires d'Essais et d'Etalonnage

## Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités

*Durée : sur devis  
Coût : sur devis*

# Veille réglementaire et technique

## Objectif :

- Réaliser la synthèse des textes réglementaires pertinents pour l'entreprise

## Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités

## Programme :

- Recueil des textes réglementaires ou techniques par thématique
- Synthèse des textes réglementaires : mise en évidence des changements ayant un impact sur l'entreprise
- Envoi de la synthèse à fréquence définie

*Durée : sur devis  
Coût : sur devis*

# HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

## Objectif :

- Réaliser ou mettre à jour son étude HACCP / son PMS

## Public concerné :

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire

## Programme :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) applicables au secteur d'activité / les pré-requis
- Réalisation du Plan HACCP (12 étapes / 7 principes)
- Gestion de la traçabilité
  - Procédures des non conformités
  - Procédures de retrait/rappel
- Suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (optionnel)

*Durée : sur devis  
Coût : sur devis*

# Dossier d'agrément sanitaire

## Objectif :

- Réaliser le dossier d'agrément sanitaire

## Public concerné :

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire

## Programme :

- Description de l'entreprise (sur données fournies par l'entreprise)
- Description des activités
- Plan de Maîtrise Sanitaire comprenant :
  - Plan HACCP
  - Documentations (procédures, enregistrements..)
  - Audit de conformité vis-à-vis des activités réalisées sur le terrain
- Présentation du dossier d'agrément provisoire à la DAAF
- Aide à la mise en conformité du dossier d'agrément provisoire en cas de non-conformités
- Réalisation de l'audit terrain pré-inspection pour l'obtention de l'agrément définitif

*Durée : sur devis  
Coût : sur devis*

# Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

## Objectif :

- Réaliser ou mettre à jour son DUERP

## Public concerné :

- Toutes les entreprises, TPE/PME/PMI tous secteurs d'activités.

## Programme :

- Identification des unités de travail et évaluation des risques pour chacune d'entre elles
- Elaboration d'un plan de prévention en priorisant les risques
- Document unique fourni sur la base des éléments évalués

*Durée : 4 jours minimum  
Coût : sur devis*

# ABREVIATIONS

**HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point

**BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène

**TPE** : Très Petites Entreprises

**PME** : Petites et Moyennes Entreprises

**PMI** : Petites et Moyennes Industries

**DUERP** : Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

**PMS** : Plan de Maîtrise Sanitaire